sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2022 - € 4,50



CASETTA CIOCCOLATO
E BISCOTTI

pag. 154

Natale è...

...il profumo dei dolci che accompagnano grandi e piccini dalla mattina a mezzanotte, mentre mani sapienti sigillano gli ultimi ravioli, i pesci si nascondono dentro sfoglie fragranti e carré trionfali entrano in forno. Il cappone intanto sobbolle nel brodo fumante e persino il presepe regala inaspettate suggestioni culinarie

DICEMBRE 2022

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

Poste italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, CMP Milano Roserio - Anno 35 - Mensile
Lussemburgo € 9,00 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera CHF 9,60 - Svizzera C.T. CHF 9,40 - Germania € 10,90 - Portogallo 8,50

22212

IN EDICOLA IL 22 NOVEMBRE 2022


G
GRANA
PADANO
P


Autentico
COME LA GIOIA DI CONDIVIDERE
I Formaggi dalla Svizzera sono ideali a ogni ora della giornata, ognuno con un sapore diverso per infinite varianti di gusto. Sono perfetti per condividere i momenti più belli e il piacere del buon cibo genuino.
#AutenticoCome
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it







A destra, tortelli di pane con fonduta di formaggio (pagina 82); un'immagine del servizio "Natale" (pagina 48) e carré di maiale al sidro con le mele (pagina 148).

Sommario *dicembre*

RUBRICHE

APP

indice delle ricette

DICEMBRE 2022

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Primi e piatti unici

Secondi

Contorni, verdure, salse e confetture

Dessert e bevande

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO







STEFANIA GIORGI
DA ANNI SU SALE&PEPE PORTA "IN TAVOLA" FOTOGRAFIE E STYLING SUGGESTIVI. IN QUESTO NUMERO, TRA L'ALTRO, CI TRASPORTA CON LE SUE IMMAGINI SOGNANTI NEL MAGICO MONDO DEI DOLCI DI NATALE A PAGINA 150. È SUA LA DELIZIOSA CASETTA IN COPERTINA.

NICCOLÒ MANETTI
RESPONSABILE MARKETING DELL'AZIENDA DI FAMIGLIA GIUSTO MANETTI BATTILORO, LEADER NELLA PRODUZIONE DI FOGLIA D'ORO 100% MADE IN ITALY PER L'EDILIZIA, LA COSMETICA, LA MODA E ANCHE IL SETTORE ALIMENTARE, SVELA I SEGRETI DI QUESTO PREZIOSO INGREDIENTE A PAGINA 108.

IVANO RICCHEBONO
LO CHEF GENOVESE DELLO STELLATO RISTORANTE THE COOK, NEL CAPOLUOGO LIGURE, È AMBASCIATORE DELLO STOCCAFISSO NORVEGESE. IN QUESTO NUMERO CI SVELA DIVERSI MODI PER INTERPRETARLO E CI ACCOMPAGNA IN UN VIAGGIO ALLE ISOLE LOFOTEN (A PAGINA 32).


sts•ITALIANA
SEMOLA DI GRANO DURO
100% ITALIANE
UOVA FRESCHE
LUCIANA MOSCONI®
Ruvida, tenace. Marchigiana.
E vera... come me!
Luciana Mosconi
LA PASTA FRESCA
Anzi di più!
LUCIANA MOSCONI
RAVIOLONI
RICOTTA e SPINACI
LA PASTA FRESCA
Anzi di più!
LUCIANA MOSCONI
CAPPELLETTI
alla CARNE
PASTA ALL'UOVO
LUCIANA MOSCONI
Fettuccine all'uovo
PASTA ALL'UOVO
LUCIANA MOSCONI
Tagliatelle all'uovo



La minestra di Natale dimenticata

PREVEDE LUNGHI MACCHERONI, UN RICCO BRODO DI CAPPONE E ALTRO ANCORA. UN PIATTO SONTUOSO DA PROVARE, CERTAMENTE DA RICORDARE

di Laura Maragliano, ritratto di G. M. Folcolini, foto del piatto Francesca Moscheni e Silvia Cappuzzello; in cucina Elena Tettamanzi

Natale quando arriva, arriva. È proprio così, come diceva un vecchio slogan pubblicitario. Puntuale da sempre il giorno 25, non si scappa. Non è come Pasqua mai uguale, neppure nel mese. Natale è preciso, non fa sorprese. Siamo noi quasi sempre impreparati, colti nell'affanno degli ultimi ravioli da chiudere, degli auguri da fare, dal cappone da mettere in forno. Sospesi tra ricette di famiglia, osservanza della tradizione o tocchi creativi. Una volta era tutto più semplice e la tradizione più identitaria: c'erano piatti che si mangiavano solo in quel posto e solo quel giorno. Dove sono andati? Persi, dimenticati, non tramandati. Solo pochi oggi li preparano durante le feste e talvolta nessuno, ma in ogni caso sono da proteggere e riscoprire conoscendone l'origine. Di tutto questo ho parlato circa un mesetto fa con il mio collega Riccardo Lagorio, che me ne ha subito nominati alcuni: la bresciana *bariloca* (una sorta di panissa a base di riso, gallina, fagioli e funghi chiodini), il siculo *lu pitirri* (grumetti di farina di ceci in brodo di finocchietto selvatico e borragine, conditi con sale e olio appena si addensano), oppure lo stoccafisso pesarese cucinato in salmì con peperoni alle vinacce. Da parte mia non posso che citare i natalini o maccheroni di Natale in brodo, contesi tra Genova e Savona (nemiche anche in cucina), di cui le mie nonne hanno sempre parlato senza cucinarli. Penne lisce, lunghe circa 20 cm, da cuocere senza spezzarle. Così tipiche della festa da assumerne il nome, eredi nella foggia dei "macharoni" rinascimentali che venivano anche riempiti di carne e formaggio nonché frutto dell'antica arte pastaia ligure. I maccheroni di Natale sono citati dai dizionari genovesi di metà Ottocento (da Angelo Olivieri a Giovanni Casaccia), fino alla prima Guida Gastronomica d'Italia del Touring Club Italiano, nel 1931, che parla di una ricetta con la trippa già proposta nella Vera Cucina Genovese, scritta da Emanuele Rossi nel 1865. Infatti, le lunghe penne, non semplici da trangugiare, ma obbligatoriamente da tagliare nel piatto, nelle versioni più povere venivano cotte nel brodo di sole trippe o nel liquido della cottura della cima. Chi invece poteva permetterselo usava cappone o tacchino, che spesso andava a comprare a Novi Ligure (provincia amministrativa di Genova sino alla seconda metà dell'800) il 25 novembre in occasione della fiera di Santa Caterina di Alessandria. Gli animali vivi, una volta portati a casa, venivano sistemati sotto l'acquaio della cucina e ben rimpinzati sino a... finire in pentola per il brodo e come secondo. Infine c'era la versione più ricca in assoluto, di sicura contaminazione emiliana: per questa gli anziani dicevano che il brodo, "deve cantare la terza", ossia essere di tre tipi di carne: come le tre voci perfettamente armonizzate dei "trallalèro", i canti popolari liguri composti da un tris di voci maschili che vanno da basso al falsetto. Una volta messa da parte la carne che sarebbe servita per il secondo, al brodo in ebollizione veniva aggiunta una buona quantità di trippe di vitello centopelli, prima soffritte con il mazzetto guarnito. Poi la salsiccia: nel capoluogo ligure gettata a tocchetti nel liquido, a Savona prima rosolata con rigaglie di pollo e pinoli. Infine il cardo gobbo, apporto tutto savonese al piatto, visti gli stretti rapporti con il mondo monferrino e langarolo: la verdura era prelessata e a Savona anche ripassata nel burro. Infine era la volta dei natalini, serviti poi spolverati di parmigiano. Il piatto, sicuramente sontuoso, oggi è stato pressoché dimenticato e il suo posto è stato soppiantato dai ravioli. Peccato, perché era una preparazione corale, conviviale e beneaugurante. I tocchetti di salsiccia volevano raffigurare antiche monete di rame. Soldi dunque e... non solo per i genovesi.





MINESTRA DI MACCHERONI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 3 ORE E 30 MINUTI

300 gr di natalini o maccheroni di Natale – 250 g di salsiccia – parmigiano reggiano Dop per completare
per il brodo 1 cappone da 2 kg (privato di collo, ali, pelle e parti grasse) – 500 g di carne di muscolo di manzo – 1 costa di sedano – 1 carota – 1 cipolla – sale grosso

1 Preparate il brodo. Raschiate e lavate la carota, pulite e lavate il sedano, sbucciate la cipolla: tagliate tutto a grossi pezzi. Versate in una capace pentola 3 litri di acqua fredda, unite le verdure, il cappone e il manzo e portate a bollore. Cuocete per circa 3 ore a fiamma medio-bassa semicoperto schiumando il brodo più volte con una schiumarola. Mezz'ora prima della fine, salate.
2 A termine cottura, filtrate il brodo e utilizzate cappone e manzo per un piatto di bollito (potete accompagnarlo con salsa verde e mostarda). Tenete il brodo al freddo per una notte e poi raccogliete le placche di grasso che si saranno create.
3 Spellate la salsiccia e riducetela in piccole palline. Portate il brodo a bollore e cuocetevi i maccheroni di Natale e le polpettine di salsiccia. Servite la minestra calda con una buona spolverizzata di parmigiano.

La nostra è una versione alleggerita che non prevede le trippe e neppure il cardo. Per provare la versione originale fate soffriggere 300 g di trippa con burro, aromi e vino bianco e portatela a cottura. A parte lessate il cuore di un cardo a pezzi piccoli. Unite entrambi al brodo durante la cottura dei maccheroni.





La ricetta è citata in molte canzoni e poesie dialettali, come *O tondo de Natale* di Nicolò Bacigalupo (1837-1904): "*Minestra: ö natalizio/ tipico maccarön,/ chêutto c'ûn pö de sellao,/ ne-o broddo de cappön./ Questo ö lé de prammatica,/ nö sae manco Natale,/ se ûnn-a minestra uguale/ a fösse eliminâ*". Ossia: "Il tipico maccherone natalizio, cotto con un po' di sedano nel brodo di cappone, questo è d'obbligo, non sarebbe neanche Natale, se una tale minestra fosse eliminata".



Bauer esige solo ortaggi di primissima qualità,
che seleziona con cura e lavora con metodi lenti e delicati.
Per dare gusto ai tuoi piatti in modo naturale,
senza glutammato aggiunto, senza aromi né additivi.
Una scelta di bontà. Perché la differenza si sente.

dal 1929 Bauer TRENTINO

Sicuramente buono.



Scopri tutti i prodotti Bauer e le nostre scelte di valore su **bauer.it.**







Il cibo
DEL PRESEPE

LO POPOLANO NON SOLO PASTORI, MA SALUMIERI, CASARI, FRUTTIVENDOLI, PESCATORI, PANETTIERI E MOLTI ALTRI PERSONAGGI LEGATI AL MONDO ALIMENTARE. UN TEMPO SPIEGAVANO LE STAGIONI, OGGI L'ORIGINE DEI MENU DELLE FESTE IN CUI SI CELA ANCHE L'ETERNA LOTTA TRA IL BENE E IL MALE

testi di Luciano Pignataro e Daniela Falsitta, in cucina Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni, styling di Francesca Salvemini. Si ringrazia La Stele di Milano che ci ha fornito le stuatuine del presepe

Fu San Francesco che, nella notte di Natale del 1223, presso l'eremo di Greccio, mise in scena la prima rappresentazione della Natività con animali e pastori viventi, dando inizio alla lunga storia del presepe. D'allora la sua evoluzione ebbe una fortuna costante per almeno cinque secoli, cioè sino a tutto il '700, passando da rappresentazione della semplice grotta e dell'ambiente naturale circostante alla ricostruzione di un'intera città, ricca di significati simbolici e personaggi riconoscibili (tra questi la Zingara o il pastore addormentato Benino, solo per citare i più noti). Diventò cioè una forma d'arte e, per nobili e ricchi, un gioco di esibizione. Il suo sviluppo riguardò soprattutto tre città italiane, Bologna, Roma e ovviamente Napoli che, nella seconda metà del '700, era tra i centri urbani più popolosi d'Europa, seconda solo a Parigi. Nel suo presepe un'importanza distintiva l'assunse il cibo, rappresentato secondo regole condivise. Prima di elencarle, ci piace riportare l'osservazione del co-autore del volume *Il presepe*, l'antropologo Marino Niola. "Nel presepe partenopeo", afferma lo studioso, "la sospensione cosmica descritta dal messaggio evangelico diventa uno strepitoso saggio di mimica popolare, una devotissima sceneggiata. Con tanto di osterie, pizzerie, pescherie, macellerie. E ghiottonerie per tutti i gusti. Un'utopia da paese della fame, una sacra cuccagna. Un Evangelo alimentare per santificare i piaceri della carne. Niente a che vedere con il severo presepe francescano, misticamente umile e nudo".

A ogni cibo è affidato un simbolo

In realtà, dietro il caos apparente della grande città del presepe, si riconosce un ordine stabilito con logiche, valori, credenze di grandissimo peso per la stesura finale dell'opera.

Partendo dal punto più alto e più lontano, accanto al castello di Erode, vi sarà il mulino, la cui ruota ricorda lo scorrere del tempo, mentre la farina bianca riporta alla purezza e dunque al mistero della verginità della Madonna. Ancora più fondamentale è il principio della stagionalità degli alimenti che per secoli ha costituito un riferimento e un sapere irrinunciabili, oggi quasi del tutto rimosso dalla globalizzazione e dall'omologazione dei prodotti. Sono dodici, infatti, uno per ogni mese, i mestieri legati al cibo rappresentati in un presepe che si rispetti.

Si comincia con gennaio e con le figure del macellaio e del salumiere: ancora oggi, nei borghi italiani, nel mese più freddo si celebra l'uccisione del maiale e si lavora la carne per la sua conservazione. È un momento particolare, l'inizio di una nuova stagione festeggiata con i fuochi di Sant'Antonio che hanno la funzione di purificare la terra e prepararla al nuovo ciclo.

Il venditore di formaggi rappresenta invece febbraio, mese in cui si vendevano caciocavalli, pecorini e altri latticini da conservare in casa. Il venditore di polli declina marzo perché in questo mese si usava comprare gli animale da cortile per poi farli crescere. Simbolico e di chiara eredità pagana il venditore di uova per aprile, mese che quasi sempre coincide con la Pasqua cattolica e che rappresenta la speranza di fertilità e di abbondanza oltre che di ricchezza. L'uovo inoltre simboleggia la fecondità.



I mesi dei vegetali, del pesce e del vino

Con la primavera inoltrata inizia il ciclo della natura: maggio è il fruttivendolo con la frutta, giugno il panettiere con il grano, luglio sono i pomodori, agosto l'anguria, settembre è il venditore di fichi che ha un doppio e opposto significato: simbolo di fertilità e benessere da un lato, dall'altro di lussuria, peccato e morte. Infatti è spesso raffigurato bianco ed emaciato. Il vinaio rappresenta ottobre, i venditori di castagne novembre e il pescivendolo dicembre perché il mare è protagonista delle festività natalizie nella città di costa, Napoli e Bari in testa, oltre che del periodo che va dall'Immacolata, giorno in cui si impianta il presepe, fino alla Vigilia e a Capodanno.

Le grotte: sempre due e vicine

Venendo al cuore del presepe, bisogna parlare delle sue grotte, quelle della Natività e, a fianco, quella dell'Osteria. Sono vicine perché simboleggiano il Bene e il Male, la Salvezza e la Perdizione, la Speranza e il Pessimismo. Davanti a quella dell'Osteria c'è un personaggio famoso quanto negativo: Cicci Bacco. Se ne sta seduto su una botte, a volte con una bottiglia in mano, visibilmente brillo. Secondo gli studiosi rappresenta Dionisio, una reminiscenza pagana perché nelle processioni medioevali era accompagnato da figuranti vestiti con pelli di capra che suonavano zampogne, pifferi e tamburi. Nell'immaginario popolare l'osteria è luogo di perdizione, non solo perché l'abbondanza di cibo allontana dalla spiritualità, ma poiché ospita gioco d'azzardo e prostituzione. Inoltre spesso il cliente viene derubato e la figura stessa dell'oste non gode di buona fama: viene vissuto come un imbroglione che raggira i clienti. Credenze, dicerie, luoghi comuni sopravvivono talvolta ancora oggi nei confronti dei ristoratori, accusati tout court di essere evasori fiscali e contraffattori, cioè di porsi all'apposto della purezza e dell'austerità della grotta in cui nasce Gesù. Molto meglio va nella cosiddetta Cantata dei Pastori al pescatore Ruscellio e al cacciatore Cidonio che aiutano Maria e Giuseppe a trovare la grotta della Natività. In definitiva, il presepe è rappresentazione di una città dove si spiegano e raccontano usanze che sopravvivono ancora oggi con quei piatti che vengono consumati solo in occasione di precise festività. Il suo essere luogo di lotta fra il Bene e il Male, inoltre, lo rende ancora oggi affine al nostro modo di essere e di vivere e, in questo senso, contemporaneo.

Luciano Pignataro, scrittore e gastronomo

INTERVISTA



A VOLTE PARLA MILANESE

GIANLUCA SEREGNI E LA MOGLIE MANOLA ARTUSO, FIGLI D'ARTE, NEL LORO LABORATORIO LA STELE DI MILANO (LASTELEARTESACRA.IT) PORTANO AVANTI LA TRADIZIONE DEL PRESEPE, NON SOLO NAPOLETANO, MA ANCHE MILANESE. LE STATUINE DI QUESTO SERVIZIO SONO TUTTE LORO CREAZIONI.

COME NASCE IL PRESEPE MENEGHINO? LE ORIGINI RISALGONO AL SEI-SETTECENTO. È UN PRESEPE AFFASCINANTE CON STILE E FIGURE CHE SI RIFANNO A INCISIONI ED EDIZIONI DELL'EPOCA.

LA CARATTERISTICA DISTINTIVA? IL MATERIALE È UN IMPASTO DI 12 POLVERI PREGIATE TRA CUI CAOLINO, ALABASTRO E GOMMA ARABICA. LE STATUINE VENGONO MODELLATE E DIPINTE. IL PRESEPE NAPOLETANO INVECE È DI TERRACOTTA, TALVOLTA "VESTITA" CON SETA, RASO E LANA. NOI LI CREIAMO ENTRAMBI, IN PIÙ LAVORIAMO CARTAPESTA E PASTA DI CARTAPESTA: CON LA PRIMA LE STATUINE RISULTANO VUOTE, MENTRE LA PASTA, CHE È ADDENSATA CON UN ALIMENTO SEGRETO, ASSOMIGLIA ALLO STUCCO.

I PERSONAGGI MILANESI CHI SONO? FIGURE CHE ESEGUONO LAVORI TIPICI DELLA CITTÀ, COME LA LAVANDAIA DI VICOLO DELLE LAVANDAIE, IL VENDITORE DI CALDARROSTE, IL TAGLIALEGNA DELLA CASCINA. ALCUNI SONO LEGATI ALLE STAGIONI O SONO FORESTIERI CHE ENTRAVANO IN MILANO, COME LO SPAZZACAMINO DELLA VAL FORMAZZA, L'UOMO DEL VERZIERE CON LA CARRIOLA DEGLI ORTAGGI DALLA CAMPAGNA.

QUANTO COSTA UN PRESEPE? I PREZZI SONO VARI, PER UN PICCOLO PRESEPE SI PUÒ PARTIRE DA UNA SPESA DI 100-250 EURO E AGGIUNGERE QUALCHE PEZZO OGNI ANNO.

E QUANTO SPAZIO OCCORRE? CON APPENA 40 CM, SVILUPPANDOSI IN ALTEZZA, SI POSSONO GIÀ INSERIRE CENTINAIA DI PERSONAGGI. *D.F.*





I FORMAGGI

A VOLTE LA BOTTEGA È RICCA, ALTRE È POVERA. IL CASARO RAPPRESENTA FEBBRAIO E SIMBOLEGGIA LA NECESSITÀ DELL'ATTESA PER OTTENERE BUONI RISULTATI. I FORMAGGI DEL PRESEPE SONO QUASI SEMPRE OVINI E CAPRINI E A VOLTE IL VENDITORE VIENE RAPPRESENTATO MENTRE TAGLIA LA CAGLIATA.



CIAMBELLA DI GOUGERE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 1 ORA
370 CAL/PORZIONE

75 g di burro + quello per lo stampo – 250 g di farina – 5 uova – 150 g di provolone – 1 mazzetto di erba cipollina – sale – pepe

1 Imburrate bene uno stampo di 22 cm di diametro e mettetelo in frigo. Portate a ebollizione 3 dl d'acqua con il burro e 1/4 di cucchiaino di sale. Setacciate la farina e unitela tutta insieme. Mescolate fino a formare un impasto che si stacchi dalle pareti della casseruola e cuocete ancora per un minuto.
2 Trasferite la pasta nel recipiente dell'impastatrice o in una ciotola e lasciatela intiepidire. Aggiungete quindi un uovo alla volta, incorporandolo con il gancio dell'impastatrice o con i ganci delle fruste elettriche e aggiungete il successivo solo quando il primo sarà perfettamente amalgamato.
3 Grattugiate il provolone e tritate l'erba cipollina. Tenete da parte 2 cucchiai di formaggio e unite il resto all'impasto, profumate con una parte dell'erba cipollina. Distribuite l'impasto a cucchiaiate nello stampo ad anello e cospargete di formaggio. Infornate a 180° per 25 minuti, quindi alzate a 200° per altri 25 minuti. Sformate e servite calda, con l'erba cipollina rimasta.

Vassoio Zara Home; tovaglia e lumini Casa. Indirizzi a pagina 184



I POLLI

NEL CALENDARIO PRESEPIALE DEL CIBO, IL VENDITORE DI POLLI RAPPRESENTA MARZO PERCHÉ IN QUEL MESE GLI ANIMALI DA CORTILE SI ACQUISTANO PER POI ALLEVARLI E FARLI CRESCERE. VENGONO RAFFIGURATE LE GALLINE, MA ANCHE FARAONE, FAGIANI, ANATRE, OCHE.



Piatto, salsiera e vassoio di Etsy; lucine e decori Casa. Indirizzi a pagina 184

ANATRA ARROSTITA AI MANDARINI CINESI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE
780 CAL/PORZIONE

1 anatra pulita – 100 g di pancetta in una fetta – 4 carote grandi – 2 noci di zenzero – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto d'alloro – 1 cucchiaio colmo di miele – 2 cucchiai di aceto di mele – 1 cucchiaio di salsa di soia – brodo vegetale – 6 clementine – 300 g di mandarini cinesi – 80 g di zucchero di canna – 1 bicchierino di vino bianco – sale – pepe

1 Il giorno prima fate cuocere i mandarini cinesi in acqua bollente per 10 minuti, scolateli, metteteli in una casseruola con lo zucchero, coprite d'acqua e aggiungete 1 noce di zenzero tagliata in 4 fette. Cuocete a piccolo bollore per 20 minuti e lasciate riposare la frutta nello sciroppo fino al giorno successivo.
2 Grattugiate lo zenzero rimasto, spremetelo attraverso una garza e massaggiate interno ed esterno dell'anatra con il succo. Tagliate a dadi la pancetta, mettetene 1/3 nella pancia dell'anatra insieme a 2 clementine bucherellate con la forchetta e qualche mandarino cinese. Chiudete l'anatra con gli stecchini e legate tra loro le zampe e le ali.
3 In una ciotola mescolate il miele con l'aceto, la salsa di soia, 1 cucchiaio di sciroppo dei mandarini, sale e pepe. Spennellate l'anatra con la preparazione. Mettetela in una teglia con le carote tagliate a tocchetti, l'aglio sbucciato, l'alloro, la pancetta rimasta e qualche cucchiaio di brodo. Coprite con un foglio di alluminio e cuocete in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Scoprite, aggiungete un bicchiere di brodo, le clementine rimaste, sbucciate e tagliate a metà, i mandarini cinesi rimanenti, 2 cucchiai del loro sciroppo e continuate la cottura per 50 minuti circa, spennellando spesso l'anatra con il fondo di cottura. Sfornatela, trasferitela in un piatto con le carote, coprite con 2 fogli di alluminio e tenete in caldo.
4 Sgrassate il fondo di cottura con il vino, fatelo evaporare e versate un mestolino di brodo. Lasciate bollire per 5 minuti mescolando spesso, salate e pepate. Servite l'anatra con il contorno di carote, clementine e mandarini cinesi, nappata con la salsa preparata. Se vi piace, aggiungete 400 g di patatine novelle lessate e ripassate in padella con burro chiarificato.



I SALUMI

MACELLAI E SALUMIERI SIMBOLEGGIANO GENNAIO, IL MESE PIÙ FREDDO DELL'ANNO, QUELLO IN CUI VIENE UCCISO IL MAIALE E SI PROCEDE ALLA SUA CONSERVAZIONE PER AVER LA CARNE TUTTO L'ANNO. QUESTO RITO IN PARTE SOPRAVVIVE ANCORA AI GIORNI NOSTRI NEI PICCOLI PAESI.



TATIN DI PATATE E PROSCIUTTO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 ORA
COTTURA 55 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

5 patate – 5 g di zucchero – 300 g di prosciutto cotto a fette – 100 g di crescenza – 3 cucchiai di grana padano Dop grattugiato – 1 confezione di pasta sfoglia rustica – 300 g di mostarda di frutta con sciroppo – burro chiarificato – sale – pepe

1 Lessate le patate per 20 minuti in acqua salata, scolatele, lasciatele raffreddare, sbucciatele e affettatele.
2 Sciogliete 30 g di burro chiarificato in una padella antiaderente che possa andare in forno. Distribuite le patate leggermente sovrapposte in 3 giri concentrici e fatele dorare a fuoco medio. Unite lo zucchero, salate e coprite con le fette di prosciutto alternandole a fiocchetti di crescenza. Cospargete di grana, coprite con un disco di sfoglia e bucherellatelo.
3 Infornate la tatin a 200° per 30-35 minuti. Aspettate qualche minuto e rovesciatela sul piatto di portata, nappatela con lo sciroppo della mostarda, guarnite con qualche frutto e servite gli altri a parte.

Piatto di Etsy; salsiera e cucchiaio Zara Home; tessuto Silva. Indirizzi a pagina 184



I PESCI

FIGURE EMBLEMATICHE E MOLTO POSITIVE SONO IL PESCATORE, UN MESTIERE PRE AGRICOLO, E IL PESCIVENDOLO CHE CHIUDE L'ANNO DEL PRESEPE PERCHÉ TRADIZIONALMENTE SI CONSUMA PESCE NELLE TAVOLE DELLE GRANDI CITTÀ DI MARE TRA L'IMMACOLATA E LA VIGILIA.

ORATA AL FORNO FARCITA CON I GAMBERI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
460 CAL/PORZIONE

1 orata da 900-950 g pulita e aperta a libro – 100 g di gamberetti sgusciati (anche surgelati) – 100 g di polpa di merluzzo (o sogliola) – 12 code di gambero – 1 uovo – 0,5 dl di panna fresca – 1 fetta di pancarrè – 1 mazzetto di aneto fresco – 1 cucchiaino di semi di aneto – 1 cucchiaino di semi di finocchio – 2 limoni non trattati – 1 bergamotto – 400 g di patate novelle con la buccia – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tritate nel mixer i gamberetti, il merluzzo, il pancarrè senza crosta bagnato nella panna e l'uovo. Condite il mix ottenuto con sale, pepe, un pizzico di scorza di limone e aneto tritati. Salate e pepate l'interno e l'esterno dell'orata, riempitela con la farcia ai gamberetti e richiudetela (per tenerla chiusa bagnate alcune strisce di carta da cucina e legatele in 3-4 punti del pesce).
2 Affettate il bergamotto e il limone intero. Distribuite le fette sul fondo di una teglia, appoggiatevi sopra il pesce, aggiungete i semi di finocchio, sale, olio e infornate a 180° per 30 minuti. Coprite e lasciate riposare per 10 minuti nel forno semi aperto.
3 Nel frattempo lessate le patate per 10 minuti; sgusciate le code di gambero, eliminate il filo nero, salatele e aggiungetele alle patate. Fate lessare tutto insieme ancora per 5-6 minuti. Scolate: condite i gamberi con un pizzico di scorza di limone e qualche goccia di succo e poi, quando si saranno raffreddate, tagliate a metà le patate e doratele in padella con una noce di burro, olio, sale e i semi di aneto. Sfasciate il pesce e servitelo con gamberi e patate.



Vassoio, posate e lumino di Zara Home; piatti Cup & Co. Indirizzi a pagina 184



I PANI

IL VALORE SIMBOLICO DEL PANE RESTA INTATTO DALL'ANTICHITÀ A OGGI E SIMBOLEGGIA IL MESE DI GIUGNO. OLTRE AL PANETTIERE, L'ALTRO MESTIERE LEGATO AL GRANO È IL PIZZAIOLO, ENTRATO NEL PRESEPE SOLO IN EPOCA RECENTE E NON ANCORA RICONOSCIUTO IN MODO "UFFCIALE".



Vassoio e tovagliolo Etsy; lucine Casa. Indirizzi a pagina 184

TRECCIA DI NATALE SALATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

400 g di farina bianca forte – 7 g di lievito di birra disidratato – olio extravergine d'oliva – 1 uovo – 1 cucchiaio di zucchero – 2 cucchiai di latte – 200 g di mascarpone – 200 g di Gorgonzola piccante – 2 cucchiai di grue (granella) di cacao – sale

1 Versate nel recipiente dell'impastatrice la farina, il lievito, lo zucchero e 7-8 g di sale. Azionate qualche secondo. In una brocca mescolate 0,5 dl d'olio, l'uovo e 1,8 dl d'acqua tiepida. Versate gli ingredienti liquidi nella farina mescolando con la foglia a bassa velocità per 3 minuti. Scambiate la foglia con il gancio e lavorate ancora per 10 minuti a media velocità o finché si formerà un impasto ben legato che si stacca dalle pareti. Ungetelo leggermente d'olio, mettetelo in un contenitore con coperchio a tenuta e lasciatelo lievitare per 30 minuti, trasferitelo in frigorifero fino al giorno dopo.

2 Portate l'impasto a temperatura ambiente e stendetelo in un rettangolo di 25x40 cm. Copritelo con riccioli di mascarpone, fettine di Gorgonzola e grue di cacao. Arrotolate e sigillate le estremità facendo un po' di pressione con le dita. Dividete il rotolo a metà e intrecciate le due parti tra loro.

3 Sistemate la treccia in uno stampo da cake con capacità di 1,5 litri, imburrato e rivestito di carta da forno, ripiegando verso il basso le due estremità. Copritelo con pellicola e fatelo lievitare 45 minuti. Spennellate con il latte e cuocete a 180° per 40-45 minuti. Attendete 10 minuti e sformate.



LE UOVA

DA SEMPRE SIMBOLO DI FERTILITÀ E DI ABBONDANZA NELLE CIVILTÀ DEL MEDITERRANEO, LE UOVA, INSIEME ALLA VENDITRICE, RAFFIGURANO APRILE, MESE IN CUI IN GENERE CADE ANCHE LA PASQUA CRISTIANA, LO STESSO IN CUI VENGONO DIPINTE IN ALCUNI PAESI, TRA CUI LA GRECIA.



Vassoio e piatto Etsy; piattini Bitossihome; tessuto Silva. Indirizzi a pagina 184

ZUPPA INGLESE AGLI AGRUMI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
485 CAL/PORZIONE

7,5 dl di latte – 6 tuorli – 60 g di amido di mais – 160 g di zucchero + 50 g – 1/2 cucchiaino di semi di vaniglia – 25 g di gelatina in fogli – 1,5 dl di panna fresca – 5 arance – 1 melagrana – 12 savoiardi

1 Portate il latte a temperatura ambiente e ammorbidite la gelatina in acqua fredda. Mescolate lo zucchero, i tuorli e la vaniglia, unite l'amido di mais stemperato nel latte e ponete sul fuoco mescolando costantemente. Quando la salsa si sarà addensata aggiungete la gelatina. Mescolate fino a sciogliere completamente. Filtrate la crema, copritela con la pellicola e fate raffreddare.
2 Spremete il succo di un'arancia e di metà melagrana in un piatto fondo. Montate la panna e incorporatela alla crema preparata ben emulsionata.
3 Rivestite di pellicola uno stampo da semifreddo. Sbucciate al vivo le arance rimaste, tenendo la scorza, affettatele e sistematene una parte nello stampo. Versate metà della crema, bagnate 6 savoiardi nel succo e metteteli sulla crema, coprite con altra crema e altre arance affettate, terminate con la crema rimasta e i savoiardi rimanenti bagnati nel succo di frutta. Avvolgete lo stampo nella pellicola e fatelo raffreddare in frigo per diverse ore. Tagliate poca scorza a filetti e canditeli in una casseruola con 50 g di zucchero e 1 dl d'acqua. Quando saranno trasparenti distribuiteli sul dolce sformato e capovolto. Completate con chicchi di melagrana e lo sciroppo delle scorze candite.



Posate

DALLE FORME GEOMETRICHE O SINUOSE, RIVISITAZIONI DI MODELLI CLASSICI, SONO PROTAGONISTE DELLA MISE EN PLACE DALL'ANIMO MUTEVOLE

a cura di Monica Pilotto, testo di Martina Liverani, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Dopo le mani, usate da 3,5 miliardi di persone per portare il cibo alla bocca (succede in Africa, Asia del sud-ovest e centrale, così come in alcuni Paesi dell'Oceania e dell'America del sud), il cucchiaio è l'utensile più utilizzato nel mondo. Mentre in Occidente la posata più usata è certamente la forchetta.

"La forchetta da tavola è molto meno antica di oggetti come lo scolapasta e la piastra per i waffle. Nel grande schema delle cose, mangiare con i rebbi è una novità" scrive Bee Wilson, food writer britannica, nel suo libro *In punta di forchetta*.

Risale infatti all'XI secolo la prima testimonianza dell'utilizzo di una forchetta come posata individuale per portare il cibo dal piatto alla bocca. A lanciare questa bizzarra mania fu una principessa bizantina arrivata a Venezia per sposare un doge.

E a garantire a questa moda la celebrità fu la stroncatura – anche all'epoca vigeva la regola "purché se ne parli" – del cardinale San Pier Damiani, che demonizzò il diabolico strumento e decretò la stupidaggine di chi lo usava. Nei secoli a venire divenne imprescindibile per il consumo della pasta asciutta, e fu così che in Italia adottammo per primi la forchetta. Dalle corti italiane, la posata arrivò in Europa dove, ancora nel Seicento, negli aristocratici banchetti si usavano le dita. Persino Montaigne, Molière e il Re Sole preferivano le dita alla forchetta. Il sovrano francese si persuase ad usarla nei banchetti ufficiali solo a Versailles.

posate per ogni stile

1 Posto tavola in acciaio Norma Antico Antracite (4 pezzi, € 48). **Rivadossi** **2** Neva Posate Vintage in acciaio con finitura in PVD rame (24 pezzi, € 244). **Serafino Zani** **3** Della linea Bamboo le posate in acciaio con manico in metacrilato (4 pezzi, € 41). **Rivadossi** **4** L'impugnatura nera in SPS crea un raffinato contrasto con la parte in acciaio inox con finitura in PVD per Hive Black&Honey (1 posto tavola, 8 pezzi, € 140). **Pintinox** **5** Design classico per le posate Brick Lane Gold dal caldo look vintage (4 pezzi, € 56). **KnIndustrie** **6** Forchetta, coltello e forchettina per crostacei Colombina Fish (4 fo rchettine € 45; 6 forchette e 6 coltelli € 150). **Alessi** **7** In acciaio con finitura in PVD Gold super resisente, le posate luccicanti Epoque Oro (4 pezzi, € 146,65). **Mepra** - Indirizzi a pagina 184

FILETTO IN CROSTA CON SPINACI E PATÉ

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10
COTTURA 7 MINUTI
510 CAL/PORZIONE

4 fette di filetto di manzo da 150 g l'una – 4 fette di prosciutto crudo – 200 g di spinacini – 50 g di paté di fegato – 2 cucchiai di Brandy – 1 spicchio d'aglio – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe nero

1 Tagliate le fette di prosciutto crudo a metà nel senso della lunghezza, lavate e asciugate gli spinacini. Insaporite le fette di carne con una presa di sale e una macinata di pepe, sciogliete il burro in una grossa padella, unite 2 cucchiai di olio e lo spicchio d'aglio sbucciato e schiacciato e, quando il condimento sarà caldo, unite la carne.
2 Rosolatela su fiamma vivace per 1 minuto per lato, sfumate con il Brandy, abbassate la fiamma e continuate la cottura 2 minuti per lato. Levatela dal fondo di cottura, avvolgetela in un foglio di stagnola e tenetela in caldo in forno a 50°.
3 Unite gli spinacini al fondo di cottura, regolate di sale e fateli saltare per pochi secondi; tostate il prosciutto in una padella con un cucchiaio di olio. Disponete i filetti nei piatti, sormontateli con un pezzetto di paté, gli spinacini e il prosciutto, condite con il fondo di cottura della carne; pepate.

La regina Elisabetta I usava forchettine per la frutta, ma per il resto preferiva adoperare le mani. Fu solo nel Settecento che la Chiesa riprese in esame la questione dell'infernale strumento bandito da San Pier Damiani e, finalmente, il suo uso si diffuse anche nelle mense dei conventi. Mani e forchetta, rebbi e dita. C'è poi così tanta differenza? "Non so se avete mai guardato una forchetta. A osservarla bene, la parte di sopra è come una mano; la parte di sotto è come il gomito. Quindi la forchetta può essere anche modellata come noi muoviamo le dita". Con queste parole Bruno Munari, nel 1986, spiegava le sue Forchette Parlanti: vere e proprie posate in acciaio inox che hanno perso la loro funzione perché rebbi e manici sono stati piegati e modellati per ricreare i gesti e i movimenti delle mani.

Le posate sono sempre più spesso esercizio creativo per i designer e riescono a essere sia piccole opere d'arte, sia oggetti di lusso, sia utensili funzionali e pratici per la vita di tutti i giorni. Possono essere "per sempre" come quelle del servizio di famiglia, oppure effimere come quelle usa e getta in bambù. La nuova tendenza in cucina, che vira verso il piatto unico, semplifica la vita di padroni di casa e ospiti, appoggia l'essenzialità e abbandona gli schieramenti sterminati di posaterie e relativi imbarazzi. I poggia posate permettono di sistemare coltello e forchetta uno accanto all'altra, senza far inorridire gli appassionati di bon ton. La forchetta da ostriche, il cucchiaio da consommé e il coltello da pesce, sempre meno presenti nei servizi di posate, stanno lasciando il posto a originali posate che in un solo oggetto possono inforcare, contenere e tagliare.


Piatto Asa Selection, posate Rivadossi. Indirizzi a pagina 184

utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA



Fa parte della linea Katai il set di posate in acciaio inox forgiato, con manico in Meba Bioresine® ecosostenibile sul quale sono incisi eleganti motivi di gusto orientale; si possono scegliere il numero di pezzi da acquistare (posto tavola, 6 pezzi, € 225).
Ashanti

Ares Gold è la linea di posate di grande fascino, dalla forma slanciata, perfetta per una tavola stilosa; l'acciaio inox 18/10 forgiato e con finitura PVD oro si combina all'impugnatura nera in resina spazzolata manualmente, piacevole al tatto e intrigante alla vista; sono lavabili in lavastoviglie a 55° (posto tavola, 4 pezzi, € 106).
Bugatti





Dedicate a chi ama le linee classiche, le posate Vintage sono realizzate in acciaio 18/10 con finitura dorata opaca e vengono proposte in due referenze: cambiano di poco le linee e alla finitura oro si aggiunge quella acciaio opaca, tutte lavabili in lavastoviglie (6 posti tavola, 24 pezzi, € 265).
Bitossi Home



Firmate dalla designer francese Inga Sempé, le posate Collo-alto hanno un'impronta mitteleuropea; eleganti e moderne nello stesso tempo, catturano gli sguardi sulla tavola grazie alla linea allungata che esalta l'acciaio inox 18/10 lucido (6 posti tavola, 24 pezzi, € 279). **Alessi**

Arte, moda e design sono gli elementi che il designer Gianni Cinti ha saputo trasferire nelle posate Jungle: il decoro *a foliage*, dagli eleganti richiami Anni 50, unisce visivamente le posate posizionate una accano all'altra; alla versione inox, oggi si aggiungono le colorazioni PVD Gold, Copper e 2Black (6 posti tavola, 24 pezzi, € 239).
Sambonet



La tavola si "veste" in stile moderno e ricercato grazie alle posate in acciaio inox total black, dalla superficie opaca, della Manufacture Rock. Elementi di spicco, si accostano bene a qualsiasi genere di piatto, ideali per cene eleganti o come servizio per tutti i giorni (4 posti tavola, 20 pezzi, € 349). **Villeroy&Boch**





Bastano questi cinque pezzi per creare una mise en place affascinante e nello stesso tempo contemporanea. Le forme affusolate si abbinano a qualsiasi stile grazie alla semplicità delle linee; in acciaio inox di alta qualità, hanno finitura oro spazzolato (4 posti tavola, 20 pezzi, € 99).
Westwing Collection

INTERVISTA



Amiche eclettiche

ESPERTE DI LIFESTYLE E MISE EN PLACE, SEMPRE ATTENTE ALLE NUOVE TENDENZE, **ANITA** E **FLORES** ARTEFICI DI **TABLE TOP** CURANO LO STYLING PER ALLESTIMENTI FOTOGRAFICI, CASE DI PRODUZIONE E ANCHE PER NOI.

QUAL È LA TENDENZA IN FATTO DI POSATE?
PER QUANTO RIGUARDA IL COLORE, DOPO IL NERO O IL RAME MOLTO DI MODA IN QUESTI ANNI, RESISTE ANCORA IL COLORE ORO, MEGLIO SE LUCIDO E BRILLANTE. TORNANO LE FORME ESSENZIALI E MODERNE, ALLUNGATE E SOTTILI. ANCHE I DECORI SONO MINIMALISTI E CONTEMPORANEI.

IL MIX AND MATCH DI PIATTI E BICCHIERI IN TAVOLA HA CONTAGIATO ANCHE LE POSATE?
NO, A NOSTRO PARERE NON FUNZIONA. UNA SOLUZIONE ORIGINALE PUÒ ESSERE USARE LA FORCHETTINA DA DOLCE DI UN SERVIZIO DIVERSO RISPETTO A QUELLO USATO PER LE PORTATE PRINCIPALI.

E PER QUANTO RIGUARDA I MATERIALI?
SIAMO GRANDI FAN DALL'ACCIAIO PER LA SUA PRATICITÀ, MA ANCHE DEL PELTRO PERCHÉ LO TROVIAMO AFFASCINANTE PER LA SUA INASPETTATA LEGGEREZZA. PERÒ BISOGNA LAVARLO A MANO E ASCIUGARLO PER BENE. E ATTENZIONE AI SERVIZI SPATOLATI O SATINATI PERCHÉ SONO MOLTO PIÙ DELICATI DI QUELLI LUCIDI E SI RIGANO PIÙ FACILMENTE.

regali e attuali



In perfetto stile neoclassico, ma allo stesso tempo contemporaneo, le posate Lorena portano in tavola il gusto del passato per creare uno stile di bellezza senza tempo; sono realizzate in lega alpacca e in argento e possono essere lavate in lavastoviglie (due cucchiai € 190, due coltelli € 308 e due cucchiaini moka € 90; forchette 6 pezzi € 570).
Ginori 1735


Latte Fieno Alto Adige.
È questione di etichetta.
Qualità
Südtirol
Quale etichetta?
Quella che trovi sui prodotti Latte Fieno, a garantire una produzione sostenibile e un latte di qualità unico, che nasce da mucche che si nutrono solo con erba, fieno e cereali.
Perché la bontà viene naturale.
lattefienoaltoadige.it

viaggio alla scoperta DELLO SKREI

IN NORVEGIA SI CHIAMA COSÌ IL MERLUZZO CHE DÀ LO STOCCAFISSO MIGLIORE, QUELLO CHE SI PESCA E SI FA ESSICCARE PRESSO LE ISOLE LOFOTEN, E CHE, OLTRE QUATTRO SECOLI FA, È ARRIVATO IN ITALIA E HA SEGNATO LA CUCINA DI MOLTE REGIONI

di Laura Maragliano, a cura di Cristiana Cassé, ricette dello chef Ivano Ricchebono, reportage di Giulia Maria Rizzini, foto dei piatti di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli








In queste pagine, i suggestivi paesaggi delle isole Lofoten, lo stoccafisso e due esempi di *rorbuer*, le antiche case rosse dei pescatori. Le origini di queste costruzioni risalgono all'anno mille: la leggenda vuole che le abbia fatte costruire su palafitte il re vichingo Øystein, per dare rifugio ai molti pescatori che arrivavano sulle coste. Oggi sono l'alloggio preferito dai turisti. In basso, lo chef Ivano Ricchebono ai fornelli nel Lofoten Seafood Center di Mortsund.






Piatto rettangolare in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica, tessuti in lino Hue Table Stories, coppe Ichendorf Milano. Indirizzi a pagina 184

INSALATA DI STOCCAFISSO SU CREMA DI PATATE NEL BICCHIERE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

500 g di stoccafisso ammollato – 500 g di patate bianche – 150 ml di panna fresca – 2 cucchiai di olive taggiasche denocciolate – 1 cucchiaio di capperi sotto sale – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – basilico – prezzemolo – erba cipollina – 30 ml di salsa di soia – olio extravergine d'oliva – sale – pepe



1 Sciacquate i capperi e metteteli a bagno per 20 minuti in acqua cambiandola più volte. Tuffate lo stoccafisso in acqua bollente per 5 minuti, scolatelo e privatelo di pelle e lische. Poi fatelo bollire per altri 8 minuti (la doppia cottura evita che la polpa si rovini pulendola) e scolatelo con una paletta. Intanto, lessate le patate in acqua bollente e scolatele.
2 Riducete lo stoccafisso in scaglie sfogliandolo delicatamente con le mani e conditelo con le olive, i capperi sgocciolati, metà della scorza di limone, olio, sale, pepe e un battuto di prezzemolo, basilico ed erba cipollina.
3 Sbucciate le patate e frullatele con la panna riscaldata e la salsa di soia; salate e pepate. Distribuite la crema in 4 bicchieri ampi, riempite con l'insalata di stoccafisso e completate con la scorza di limone rimasta e qualche foglia di basilico.

Pensavo di sapere tutto e invece non sapevo niente. Per quella presunzione che nasce dalla familiarità con un cibo, in questo caso con lo stoccafisso, che ricordo cucinato con cura dalle mani di mia madre. Mentre, se chiudo gli occhi, mi sembra di essere ancora nella cucina della nonna, dove nel pozzetto del lavandino di marmo un filo d'acqua costante ammollava per giorni il duro pesce. Così, carica di questa presunzione, invitata dal Norwegian Seafood Council, sono partita a giugno per le isole Lofoten, convinta che dietro allo stoccafisso ci fosse solo un pesce che essicca all'aria e nulla più. A farmi compagnia diversi colleghi, ma anche Ivano Ricchebono, chef stellato del ristorante genovese The Cook e soprattutto Ambasciatore dello Stoccafisso in Italia dal 2020. Il piccolo arcipelago norvegese, un po' più di 1.200 kmq per un totale di circa 25.000 abitanti, si estende a nord ovest tra le contee di Nordland e Troms, 200 km sopra il parallelo del circolo polare artico. Gli aerei per la maggior parte piccoli, così come lo sono i due aeroporti dell'arcipelago, sono il mezzo più veloce per andare sulla terraferma o per passare da un'isola all'altra, anche se le 4 maggiori sono collegate da ponti. Il paesaggio che si presenta sin dall'atterraggio colpisce per la sua bellezza e per la diversità dai nostri panorami. Un ambiente quasi preistorico, non mi sarei stupita se avessi visto comparire un dinosauro. Montagne che si ergono su superfici ristrette a picco sul mare, isolotti microscopici, fiordi mozzafiato, poi villaggi colorati e le *rorbuer*, le antiche case in legno dei pescatori, di colore rosso.

Il re si chiama Skrei

Su queste isole il contatto con la natura è forte e radicato, in particolare il rapporto tra l'uomo e il mare, indissolubile e indispensabile, visto che da secoli l'economia degli abitanti si basa su una pesca "che ha del miracoloso" come piace dire a Katharina Mosseng, produttrice di stoccafisso. Da migliaia di anni, da gennaio ad aprile, grazie al microclima delle isole, arrivano dalle gelide acque del mare di Barents, i banchi di *Skrei*, ossia del migliore merluzzo artico (*Gadus Morhua*). Muscoloso e privo di grassi torna verso le terre originarie per riprodursi e durante il viaggio sviluppa una carne soda di gusto e consistenza unici. La sua pesca può avvenire solo in questo periodo ed è regolata da un rigido sistema di quote per assicurare il mantenimento della riserva sostenibile. Così alle Lofoten nei primi quattro mesi dell'anno si lavora quasi senza sosta, dall'alba al tardo pomeriggio, perché il merluzzo appena pescato viene preparato subito e appeso ad essiccare. Lo stoccafisso di Lofoten è un prodotto unico, per questo ha ottenuto il marchio IGP, a garanzia della sua qualità e origine.

segue >



Una veduta dell'isola di Røst, oltre il Circolo polare artico, al largo dell'estremità sudoccidentale dell'arcipelago delle Isole Lofoten. È il più piccolo comune della Norvegia per estensione (10 chilometri quadrati) e il terzo più piccolo per numero di abitanti (566). È gemellato con la cittadina italiana di Sandrigo (VC), a cui è legato da un'antica amicizia e con cui condivide la passione per lo stoccafisso (che i veneti però chiamano baccalà).

UNO CHEF TRA 2 MARI

GENOVESE DOC, IVANO RICCHEBONO È CHEF E PATRON DEL RISTORANTE THE COOK NEL CENTRO STORICO DELLA SUA CITTÀ, UNA STELLA MICHELIN E DUE FORCHETTE GAMBERO ROSSO. SARÀ AMBASCIATORE DELLO STOCCAFISSO DI NORVEGIA SINO A DICEMBRE 2022.

Ballstad, uno dei più grandi villaggi dell'arcipelago è stata la mia prima meta, qui un vento sferzante e poi una pioggia battente hanno salutato l'arrivo. Questa è l'estate delle Lofoten, fatta di repentini cambiamenti, temperature più miti che in inverno e luce tutto il giorno. Ben coperta, maglia e calzoni termici nascosti sotto il resto, ho scoperto che del merluzzo non si butta via niente, gustando un'ottima lingua di *Skrei* fritta e assaggiando l'olio di fegato di merluzzo nell'unico punto di degustazione: quello della Moller's, nata nel 1854; oggi è l'azienda leader del "cod liver oil", tanto che esporta i suoi prodotti ovunque e copre il 98% del fabbisogno norvegese.

Dovevo arrivare a Mortsund per vedere i primi stoccafissi appesi sulle *stocks*, le rastrelliere di legno dove i pesci legati a due a due con gli *sperregarn* (sottili strisce di corda) vengono posati a cavallo dei bastoni. I trattori portano gli uomini all'altezza degli steccati, ma a volte bisogna arrampicarsi, con qualsiasi condizione atmosferica: la lavorazione del pesce non si può fermare. Una volta pescato è trasportato in azienda, dove è dissanguato ed eviscerato: vengono tolte testa (essiccata finisce al mercato africano), lingua, guancia, fegato e uova. "Il giusto equilibrio di sole, vento, pioggia e neve rendono queste isole perfette per l'essiccazione", racconta Katharina Mosseng, che qualche anno fa ha inaugurato il Lofoten Seafood Center, un centro di produzione e cultura della pesca del salmone e dello stoccafisso con annesso ristorante. Katharina che, come tutti alle Lofoten, esporta in Italia, sa che al Nord si predilige uno stoccafisso più magro, mentre al Sud più carnoso e robusto. E sa anche che tutte le annate non sono uguali, come succede per il vino.

L'isola perfetta

Røst, l'isola più a Sud dell'arcipelago, è al contrario delle altre completamente piatta, ha solo un monte che assomiglia al cappello di Henry Potter. Per il resto il mare si insinua ovunque e tra le case e i pescherecci compaiono distese di stoccafissi appesi, anche l'aria è permeata da questo pesce. Per le sue condizioni climatiche, la temperatura esterna è come quella dell'acqua, è l'isola perfetta per l'essicazione dello *Skrei*; qui si vive solo di quello. A giugno il silenzio è rotto dai trattori, che passano carichi di stoccafissi diretti ai magazzini e dallo stridio dei molti gabbiani che abitano le Lofoten.

Line è giovane, bionda, occhi azzurri, da vent'anni lavora il merluzzo nella stessa azienda (John Greger AS), ma da due è la prima donna che fa la *vraker*, un lavoro antichissimo, unico e di grande responsabilità. A lei l'onere di selezionare e dividere per qualità (prima, seconda e terza), e poi nelle 22 categorie istituite, tutti gli stoccafissi essiccati nell'azienda: circa 200 tonnellate all'anno di pesci da annusare uno a uno. Ansgar Pedersen, titolare della Glea AS, il *vraker* lo fa da 43 anni e dall'alto della sua esperienza racconta che non farebbe mai altro mestiere. "Per fare il selezionatore", spiega, "occorre un buon naso come per il sommelier, ma oltre all'odore e al colore della carne, bisogna verificare forma, lunghezza e consistenza degli stoccafissi, che non devono avere tracce di sangue all'interno e macchie pronunciate sulla pelle." *segue* >

Un isolotto disabitato vicino a Røst. Nella pagina accanto: i *vraker* al lavoro. Sono esperti altamente specializzati che selezionano lo stoccafisso secondo la taglia e la qualità. Da sinistra vediamo Ansgar Pedersen (della società Glea As, produttrice ed esportatrice) e Line (che lavora presso John Greger As, produttore dell'isola di Røst). Più in basso due giovani sistemano gli stoccafissi. Sotto, l'essicazione dei pesci all'aria aperta a Mortsunde e lo stoccaggio nei pallet da spedire a destinazione. Gli stoccafissi rimangono appesi fino a giugno; mano a mano, in base alla loro stagionatura, vengono raccolti e mandati ai magazzini dove verranno selezionati. A settembre sono pronti per partire verso l'Italia o altri Paesi.









Tessuto Hue Table Stories, piatto Francesca Reitano Ceramica, cucchiaio Pintinox, lastre in argilla Domenico Mori. Indirizzi a pagina 184



STOCCAFISSO ACCOMODATO ALLA GENOVESE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA

600 g di stoccafisso ammollato – 300 g di patate – 1 carota – 1 cipolla bianca – 1 scalogno – 1 spicchio d'aglio – 1 cucchiaio di capperi sotto sale – 5 g di funghi secchi – 20 g di pinoli – 2 cucchiai di passata di pomodoro – prezzemolo – basilico – 1 bicchiere di vino bianco – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sciacquate i capperi e metteteli a bagno per 20 minuti in acqua cambiandola più volte. Fate rinvenire i funghi in acqua. Sbucciate le patate e riducetele a fette di 1/2 cm di spessore. Pulite e tritate carota, cipolla, scalogno, aglio e un po' di prezzemolo. Soffriggete il mix con un po' d'olio e una noce di burro.
2 Scottate lo stoccafisso in acqua bollente per 5 minuti. Scolatelo, privatelo di pelle e lische e unitelo al soffritto in grossi pezzi (si romperanno durante la cottura) con i capperi e i funghi sgocciolati e tritati: rosolate il tutto per 2-3 minuti.
3 Unite le patate, sfumate con il vino e proseguite la cottura per 3 minuti. Aggiungete la passata, i pinoli, qualche foglia di basilico e un mestolino di acqua calda e cuocete semicoperto per 45 minuti a fuoco lento mescolando ogni tanto: se il fondo si asciuga troppo, bagnate con poca acqua calda. Verso fine cottura, salate se necessario e pepate. Guarnite con un po' di prezzemolo.



Quando si parla di Lofoten, non può mancare questa celeberrima immagine: la casa con solo la facciata (dietro è completamente distrutta). Una memoria di un passato sempre attuale.

Avendo viaggiato molto Ansgar conosce bene il mercato italiano e ne tiene conto nel selezionare il prodotto. Alle sue spalle ci sono pallet di stoccafissi di cui riesce a rintracciare tutto: in quale zona dell'isola sono stati appesi, qual era la temperatura di quel giorno e quando sono stati tolti dalle rastrelliere. Oggi in tutte le Lofoten sono rimaste solo 25 aziende a produrre stoccafisso, perché è diminuito il consumo. Inoltre, gli abitanti delle Lofoten preferiscono limitarsi alla pesca, mentre la lavorazione dello stoccafisso è affidata in gran parte a manodopera dall'Europa dell'Est.

Un ponte con l'Italia

C'è un detto per cui gli abitanti di questo arcipelago chiamano il caratteristico odore di stoccafisso "l'odore dei soldi". E in effetti è quello che procura un buon raccolto, a maggior ragione se è anche l'unica fonte di reddito. Se a questo si aggiunge che l'Italia è il mercato più importante, si capisce perché cerchino di soddisfare al meglio le richieste degli importatori italiani. A Røst però si percepisce qualcosa che va oltre il rapporto commerciale, potrei chiamarla amicizia o stima, perché è proprio su quest'isola che il commercio con l'Italia è cominciato. Il 24 aprile del 1431 il nobile e mercante veneziano Pietro Querini, parte da Creta diretto nelle Fiandre al comando della "caracca" Querina, con un carico di preziose mercanzie. Al largo delle coste della Spagna settentrionale la nave è colta da una forte tempesta, si salva una sola scialuppa che, dopo settimane, nel gennaio del 1432, si arena sull'isolotto deserto di Sandoy al largo di Røst: dei 68 membri dell'equipaggio di partenza solo 11 sopravvivono, tra cui il nobile veneziano. Vengono soccorsi, sfamati e ospitati da una famiglia di pescatori di merluzzo. "Fortunatamente", racconta Anne Cecilie Pedersen, proprietaria e chef del Querini Pub & Restaurant, "sull'isola c'era un medico tedesco che parlava latino, così riuscì a comunicare con i naufraghi che rimasero a Røst sino a maggio. Querini ripartì portando con sé 60 stoccafissi e giunse a Venezia nell'ottobre dello stesso anno dando inizio al commercio con le Lofoten". Il nobile veneziano e alcuni membri dell'equipaggio, raccontarono la loro esperienza nei diari di bordo. Oggi, quello di Querini è conservato presso la Biblioteca Apostolica Vaticana e quelli dell'equipaggio alla Biblioteca Marciana di Venezia. Entrambe le fonti sono care agli abitanti di Røst perché sono tra i pochi documenti scritti sulla Norvegia medioevale. Nel 1932 gli abitanti hanno posto sull'isolotto del naufragio una stele a ricordo, ma nel 2023 l'obbiettivo ambizioso è di rappresentare a Venezia l'opera musicale dedicata a Querini, nata dall'idea della cantante lirica Hildegunn Pettersen di Røst. Un'opera corale perché tutti gli abitanti hanno contribuito in qualche modo alla sua realizzazione: grati per un passato che ha creato il futuro.

segue >









Qui sopra e in basso, alcune immagini di Ballstad, uno dei più grandi villaggi di pescatori delle Lofoten. Si tratta di un'isoletta al largo dell'isola di Vestvågøya nell'arcipelago delle Lofoten. Nelle altre foto, la pesca dello stoccafisso, che avviene sia a rete sia ad ami.

Il viaggio si conclude a Tromsø, vivace città a un po' più di 2000 km dal Polo Nord e base di partenza per i turisti che vogliono vedere in inverno l'aurora boreale. Tra strutture contemporanee e antiche costruzioni, mi sono trovata davanti al Polar Museum nei pressi del quale si trova anche la statua dedicata ad Amundsen per ricordare le spedizioni al Polo Nord. In questo misto di modernità e tradizione si inserisce anche la visita a una piccola azienda a conduzione familiare, la Halvors, che lavora lo *Skrei* essiccato reidratandolo, togliendo pelle e ossa e consegnandolo alla ristorazione pronto da cucinare. Il futuro dello *Skrei* e di tutto lo stoccafisso, un pesce dall'alto valore nutrizionale, passa anche da qui, ossia dalla possibilità di renderlo più fruibile a tutti evitando la fatica del lungo ammollo. L'ho mangiato durante tutto il viaggio, preparato dalle abili mani degli chef con ricette creative o di tradizione, sia le parti meno nobili che i morbidi filetti. Ho colto la passione di chi lo produce e di intere comunità che vivono intorno allo *Skrei*. Che vi invito a provare.





TAGLIOLINI ALLO STOCCAFISSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI

480 g di tagliolini freschi alla borragine o agli spinaci – 200 g di stoccafisso ammollato – 150 g di pomodorini colorati – 1 cucchiaio di capperi sotto sale – 1 cucchiaio di olive – la scorza grattugiata di 1 lime non trattato – 1 scalogno – 1 spicchio d'aglio – basilico – prezzemolo – erba cipollina - 1 dl di vino bianco – burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scottate lo stoccafisso in acqua bollente per 5 minuti, scolatelo e privatelo di pelle e lische. Sciacquate bene i capperi e metteteli a bagno per 20 minuti in acqua cambiandola più volte.
2 Disponete in una padella un po' d'olio, 1 noce di burro, lo scalogno tritato, l'aglio non sbucciato, il vino, i pomodorini tagliati a metà, qualche foglia di basilico e di prezzemolo, i capperi sgocciolati e lo stoccafisso tagliato a fette di sbieco. Mettete su fiamma medio-alta e cuocete per 10 minuti mescolando ogni tanto; salate se necessario e pepate.
3 Intanto lessate i tagliolini in acqua bollente salata, scolateli al dente (tenete da parte un mestolino di acqua di cottura) e versateli nella padella con il sugo. Portateli a cottura a fiamma alta e, se necessario, mantecate con l'acqua tenuta da parte. Servite e profumate con erba cipollina tritata e la scorza di lime. Frullate il fondo di cottura rimasto in padella, filtratelo e distribuitelo intorno alla pasta.





Ciotola in ceramica smaltata Francesca Reitano ceramica, forchetta in acciaio satinato oro Pintinox. Indirizzi a pagina 184





pampapato

DI ORIGINE RINASCIMENTALE E RINNOVATO NEL NOVECENTO, È UN DOLCE DI TRADIZIONE FERRARESE, IMMANCABILE SULLE TAVOLE NATALIZIE

di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi



Per i ferraresi è il dolce natalizio per antonomasia: il *pampapàt* (il suo nome in dialetto), italianizzato indifferentemente in pampapato o pampepato. Una variazione di vocale ha fatto scaturire varie interpretazioni sulle sue origini: "pane del papa" (per via della forma simile al copricapo ecclesiastico), o "pane pepato", che sta per speziato. Ma, si badi bene, il pepe nella ricetta ferrarese non c'entra nulla, a differenza dei pampepati dell'Italia centrale.

Le origini più remote del pampapato vengono fatte risalire alla cucina conventuale del '400, in particolare alle monache del monastero del Corpus Domini di Ferrara. Ma è quasi un secolo dopo che il dolce viene citato dai più celebri scalchi che allestivano i fastosi banchetti della corte estense del Rinascimento, l'epoca d'oro della città. A partire da Cristoforo di Messisbugo, al servizio di Alfonso I e di Ercole II d'Este, che nel suo *Compendio* cita i "pan papati de zucaro". Nelle ricette rinascimentali mancava, però, l'ingrediente principe del dolce che conosciamo oggi: il cacao, che iniziò a diffondersi in Italia solo a partire dal Seicento e venne aggiunto in seguito, confermando il carattere raffinato di un dolce esclusivo delle classi più agiate.

La vera rivoluzione nella preparazione del pampapato per come lo conosciamo oggi risale ai primi del Novecento. Merito di Guido Ghezzi, pasticciere milanese, che prima di approdare a Ferrara aveva lavorato in Svizzera, patria dei maîtres chocolatiers. Ghezzi nel 1902 aprì in città un laboratorio dolciario, la storica FIS, Fabbrica Italo-Svizzera. Recuperò l'antica ricetta del pampapato, caduta in disuso, la affinò e la fece conoscere all'estero: all'Esposizione di Parigi del 1908, poi a Londra, a Bruxelles e infine all'Esposizione di Torino del 1911, dove ottenne il Diploma d'onore, il massimo riconoscimento. Se a Ghezzi va riconosciuto il rilancio del pampapato, fu però il suo primo pasticciere alla FIS, Oddone Di Caro, che nel 1928 sostituì i *diavulìn*, (la granella di zucchero colorata), con una sontuosa copertura di cioccolato fondente, la versione attuale e definitiva del *pampapàt*.

L'ingrediente segreto

Il pampapato ferrarese è poco conosciuto al di fuori del territorio, ma in città non c'è pasticceria, forno o gastronomia che sotto le feste natalizie ne sia sprovvista. Viene preparato anche tra le mura domestiche, dove ancora oggi le *zdòre* (massaie) seguono la ricetta di famiglia, gelosamente custodita e tramandata. Su dosi, ingredienti, aggiunta di caffè, di vino (anche brulè) o liquore, inizia la disputa sulla versione più buona, che ovviamente è sempre la propria. Su un solo punto c'è accordo: il *pampapat* non è un dolce che si improvvisa, perché ha bisogno di tempo. Per essere pronto a Natale, le *zdòre* lo preparano in anticipo e lo tengono esposto all'aria anche per 2-3 settimane, in modo da fargli assorbire l'umidità della nebbia. Solo così resterà morbido all'interno nonostante l'assenza di lievito, grassi, latte e uova. L'infausto clima ferrarese, insomma, trova un senso e diventa addirittura virtuoso nella preparazione di un dolce di tradizione unico.



BERE GIUSTO

L'ACCOSTAMENTO STORICO A QUESTO DOLCE FERRARESE PREVEDEVA IL ROSSO FORTANA IN VERSIONE DOLCE. DA DIVERSI ANNI LE AZIENDE DEL BOSCO ELICEO PREDILIGONO LASCIARE CHE IL PRINCIPALE VINO "DELLE SABBIE" DIVENTI SECCO, QUINDI NON PIÙ ADATTO ALLA PASTICCERIA. FORTUNA VUOLE CHE MARIOTTI, IL PRINCIPALE PRODUTTORE DELLA ZONA, ABBIA NELLA SUA GAMMA UN VINO DA UVE SURMATURE DI MALVASIA AROMATICA DI CANDIA, L'ALIANTO. IL COLORE ORO-AMBRA EVOCA LA SOLARE AMABILITÀ DEL SAPORE, MENTRE I SENTORI FLOREALI E SPEZIATI AVVOLGONO L'OLFATTO E SI PRESENTANO INTATTI IN BOCCA. IL SEGRETO DI TALE ABBINAMENTO, NEL QUALE IL PASSITO POTREBBE SOCCOMBERE, È NELL'EQUILIBRIO DEL PAMPEPATO, UNA SENSAZIONE CHE CRESCE SENZA FORZARE LA DOLCEZZA E FA VIVERE NELLA PERSISTENZA OGNUNO DEGLI INGREDIENTI. QUANDO IL VINO INCONTRA LA SOSTANZIOSA EREDITÀ DELLA RICETTA, NE COGLIE L'ASPETTO AEREO LEGATO AL CACAO E NON PUÒ TEMERE LA SCIA GUSTATIVA DEL CIOCCOLATO E DELLE MANDORLE.

INTERVISTA



Custode di un antico segreto

ODDONE DI CARO HA EREDITATO DAL NONNO NON SOLO IL NOME, MA ANCHE IL LABORATORIO DI PRODOTTI DOLCIARI, APERTO DAL 1930 NEL CENTRO DI FERRARA, ALLO STORICO INDIRIZZO DI VIA CROCE BIANCA. È QUI CHE IL PAMPEPATO È DIVENTATO COME LO CONOSCIAMO OGGI. NONNO ODDONE, INFATTI, FU L'IDEATORE DELLA COPERTURA DEL PAMPEPATO CON CIOCCOLATO FUSO, POI ADOTTATA DAGLI ALTRI PASTICCIERI, E NEL 1956 REGISTRÒ IL MARCHIO "PAMPEPATO ESTENSE", MANTENUTO A TUTT'OGGI. DI CARO, CHE PORTA IL TESTIMONE DELLA TERZA GENERAZIONE, CONTINUA LA TRADIZIONE SEGUENDO LA RICETTA SEGRETA DI FAMIGLIA E I METODI DI LAVORAZIONE ANCORA ARTIGIANALI.

COME PREPARA IL SUO PAMPEPATO? ANCORA "ALLA VECCHIA MANIERA", COMPLETAMENTE A MANO E A CALDO: FACCIO BOLLIRE LE SCORZE D'ARANCIA A CUBETTI CON ACQUA E ZUCCHERO, UNISCO CACAO AMARO E FARINA, QUINDI AGGIUNGO ALL'IMPASTO NOCCIOLE INTERE E MANDORLE TOSTATE CON LA PELLE.

COME AROMI COSA UTILIZZA? UNA MISCELA DI SPEZIE, CHE TENGO SEGRETA. NON AGGIUNGO NÉ LIQUORE, NÉ VINO.

E LA LAVORAZIONE? È LABORIOSA, TUTTA MANUALE. SUDDIVIDO L'IMPASTO IN PARTI, LE LASCIO RIPOSARE, LE GIRO, QUINDI LE MODELLO "A DIAMANTE", CIOÉ SIMILI A UN CONO, CHE POI SCHIACCIO E RIFINISCO PER OTTENERE LA FORMA A PAPALINA. INFINE, LASCIO RIPOSARE PER 3-4 GIORNI, COSÌ LA COPERTURA ADERISCE MEGLIO.

QUANTO SI CONSERVA? PER APPREZZARNE LA FRAGRANZA VA GUSTATO ENTRO QUALCHE MESE. AI MIEI PAMPEPATI NON FACCIO MAI PASSARE L'ESTATE.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

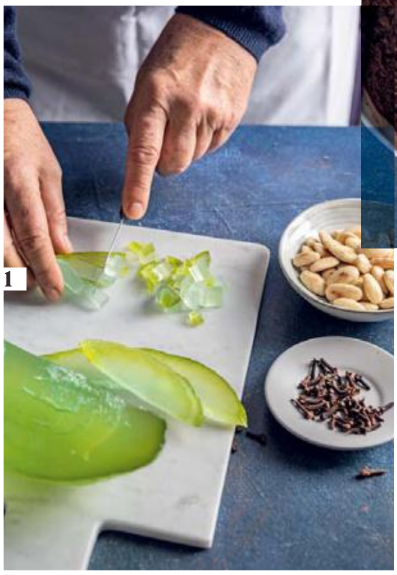
UNA SELEZIONE DI PANIFICI E PASTICCERIE CHE OFFRONO QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ TRADIZIONALI

LABORATORIO DOLCIUMI DI CARO ODDONE
Via Croce Bianca 3/5, Ferrara
tel. 0532207039
IN UNA VIUZZA DEL CENTRO MEDIEVALE, È LA BOTTEGA STORICA DI ODDONE DI CARO, CHE PRODUCE TORRONE, PAN DI SPAGNA E CERTOSINO ED È SPECIALIZZATO NELLA PRODUZIONE ARTIGIANALE DEL PAMPEPATO ESTENSE, MARCHIO REGISTRATO FIN DAL 1956.

PANIFICIO PASTICCERIA PERDONATI OTELLO
Via San Romano 108, Ferrara
tel. 0532761319
NEL CUORE DEL CENTRO MEDIEVALE, È UN PANIFICIO DI LUNGA TRADIZIONE, ATTIVO FIN DAL 1949, CHE FA PARTE DELLE BOTTEGHE STORICHE CITTADINE. OFFRE SPECIALITÀ COME LA COPPIA FATTA A MANO (IL TIPICO PANE FERRARESE), BRAZADELA (CIAMBELLA DOLCE), PRODOTTI DA FORNO CON FARINE BIOLOGICHE E A LIEVITAZIONE NATURALE. NON MANCANO PAMPEPATI DI PRODUZIONE PROPRIA.

LE DELIZIE DI CAPPELLI
Via Ripagrande 4/6, Ferrara
tel. 0532765401
STORICO PANIFICIO CHE, OLTRE ALLA VENDITA DI PRODOTTI DA FORNO, DISPONE DI CAFFETTERIA E ZONA RISTORANTE PER GUSTARE LE SPECIALITÀ SALATE LAVORATE NEL PROPRIO LABORATORIO ARTIGIANALE: CAPPELLACCI DI ZUCCA, CAPPELLETTI, PASTICCIO FERRARESE, LASAGNE VERDI AL FORNO E ALTRO ANCORA.
TRA I DOLCI TIPICI, NON MANCANO CIAMBELLA, TORTA TENERINA, TORTA TAGLIOLINA E PAMPEPATI.

LEON D'ORO
piazza della Cattedrale 8, Ferrara
tel. 0532209318
DI FRONTE AL DUOMO, È UN LOCALE MOLTO FREQUENTATO PER COLAZIONI E APERITIVI.
IL PAMPEPATO È PROPOSTO ANCHE COME INGREDIENTE DEL GELATO.


1


2


3


4


5


6


7

PAMPAPATO FERRARESE

MEDIA
PER 2 PAMPEPATI
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI

700 g di farina + quella per la spianatoia – 500 g di zucchero – 200 g di cacao in polvere amaro – 100 g di cacao in polvere dolce – 200 g di mandorle – 200 g di cedro candito – 300 ml di Marsala (o vino rosso) – 1 tazzina di caffè espresso forte – 2 cucchiaini di cannella in polvere – 1/2 cucchiaio di chiodi di garofano – 1 pizzico di sale – 800 g di cioccolato fondente di copertura

1 Riducete il cedro candito a cubettini e pestate fini i chiodi di garofano.
2 Raccogliete in una ciotola capiente la farina, lo zucchero, i 2 tipi di cacao, le mandorle tostate, la cannella, i chiodi di garofano, il sale, il cedro e mescolate bene per amalgamare il tutto. Scavate una fossetta al centro, versatevi 1 dl d'acqua, il caffè e il Marsala (o il vino) e impastate aiutandovi con una spatola rigida.
3 Continuate a lavorare l'impasto con le mani fino a ottenere una massa morbida ma soda e un po' appiccicosa; se non si compatta e rimane granulosa e separata, aggiungete qualche cucchiaio d'acqua.
4 Trasferite l'impasto sulla spianatoia infarinata e dividetelo in 2 o 3 parti, a piacere. Con le mani inumidite, formate prima delle palle, poi appiattitele leggermente in modo da formare una cupoletta. Mettete i pampepati sulla placca foderata con carta da forno e cuocete nel forno statico già caldo a 170° per circa 40 minuti, controllando la cottura (infilate al centro uno stecchino di legno, che dovrà uscire perfettamente asciutto). Sfornate i pampepati e fateli raffreddare.
5 Copriteli con uno strofinaccio di cotone bagnato d'acqua e ben strizzato. Lasciateli riposare per almeno 2 giorni, rinnovando la bagnatura dello strofinaccio e girandoli.
6 Per la copertura, fate fondere a bagnomaria il cioccolato fondente e, con l'aiuto di una spatola, rivestite prima il fondo e lasciate asciugare.
7 Ripetete l'operazione facendo colare il cioccolato sulle calotte fino a completa copertura. Lasciate asciugare.


Acqua, Farina, Marcato.
MARCATO
is made in Italy
www.marcato.it



Natale







È L'OCCASIONE PIÙ BELLA E ATTESA. DA CELEBRARE CON UN MENU ALL'INSEGNA DELLA CREATIVITÀ E DEL COLORE

testo di Francesca Tagliabue, foto di Felice Scoccimarro, ricette Antonella Pavanello, styling di Ambra Poli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



SPRITZ ALLE CLEMENTINE

Riempite di ghiaccio 8 tumbler e in ognuno mettete 1/2 cucchiaio di chicchi di melagrana e 1 o 2 fettine di clementina non trattata. Unite 400 ml di succo di clementine fresco a 40 ml di succo di melagrana; suddividete nei tumbler. Riempite i bicchieri con 750 ml di Prosecco e guarnite con 1 ciuffo di menta. Per un drink più leggero, allungate con acqua frizzante o soda. Per 8 persone



È il momento fatato su cui contare ogni anno: la vita frenetica, il lavoro, gli impegni, tutto sembra fermarsi per lasciare spazio alla magia del Natale. È già qualche settimana che ci si pensa, con impazienza mista a delizia. Sontuosa o elegantemente semplice, questa festa riesce a catturare l'attenzione di grandi e piccini e la fantasia si libera a preparare l'accoglienza. A cominciare dai fili di luci, la cui lineare semplicità è solo apparente: decorano l'albero, ma con i loro bagliori intermittenti creano suggestivi echi ai diversi angoli della casa.

L'immancabile tocco di rosso colora la tavola nei piatti, mescolati ad arte, e nei decori floreali, tutt'altro che scontati. Ai bambini il compito di scongiurare ogni rischio di rigida eleganza: spetta a loro appendere le ultime palline sull'albero, sontuosamente disordinato e allegro nella sua ricchezza. Così l'abete conquista quel tocco di spontaneità che lo rende unico e il rito del Natale si rinnova, sempre identico e rassicurante, ma ogni anno originale e sorprendente. Tra risate, sorrisi, sguardi fintamente indifferenti ai regali che, ospite dopo ospite, vanno ad affastellarsi sotto l'albero, l'atmosfera si anima: con i nuovi arrivi si accendono le candele al centro della tavola, mentre dalla cucina profumi meravigliosi titillano gola e curiosità, e si sentono le chiacchiere di chi prepara le portate che – già si sa – sapranno deliziare i palati. A scaldare pancia e cuore di chi arriva dalla fredda mattinata decembrina c'è il cocktail, intrigante e colorato, un'inedita versione del classico spritz dove si scorgono chicchi di melagrana e fettine di clementine, che promettono fortuna e serenità.

segue >



MENU

Insalata di kumquat
POTETE PREPARARE LA CITRONNETTE IN ANTICIPO E TENERLA IN FRIGO IN UN CONTENITORE ERMETICO, ANCHE PER DIVERSI GIORNI.

Capesante sauté
FATE LA CREMA DI ZUCCA IL GIORNO PRIMA, BASTERÀ SCALDARLA AL MOMENTO DI SERVIRE.

Lasagne ricce alla Wellington
POTETE FARE IL RAGÙ E CUOCERE I FUNGHI ANCHE UN PAIO DI GIORNI IN ANTICIPO. MONTATE LE LASAGNE LA VIGILIA E CUOCETELE LA MATTINA.

Ricciola su crema di patate
MENTRE INFORNATE LE LASAGNE, CUOCETE I FILETTI A VAPORE E FATE APRIRE LE VONGOLE SUL FUOCO.

Rotolo farcito di brie e cranberry
FARCITE IL ROTOLO IL GIORNO PRIMA, LASCIATELO IN FRIGO E CUOCETELO AL MATTINO.

Coppa di pandoro con lemon curd e meringa
ASSEMBLATE IL DOLCE NELLA COPPA GIÀ IL GIORNO PRIMA: LO COMPLETERETE CON LA MERINGA POCO PRIMA DI SERVIRE.





INSALATA DI KUMQUAT AL CAMPARI

Preparate la citronnette: mescolate in una ciotola 2 cucchiaini di zucchero con un generoso pizzico di sal e poco pepe, 3 cucchiai di succo di limone, il succo filtrato e la scorza di 1/2 arancia e 3 cucchiai di Campari. Quando il tutto sarà ben mescolato, emulsionatevi con la frusta 80 ml di olio extravergine. Tenete la citronnette da parte. Pulite 2 finocchi (conservate le barbine), lavateli e e affettateli finemente. Lavate 16 kumquat (mandarini cinesi) e tagliateli a rondelle, eliminando i semi. Versate 160 g di songino (valeriana) già lavato e asciugato in una grossa ciotola, aggiungete i finocchi e le rondelle di kumquat. Condite con la citronnette, guarnite con le barbine del finocchio, profumate con una macinata di pepe e servite. Per 8 persone.



TRIS DI CREME SPALMABILI

pag. 59





LASAGNE RICCE
ALLA WELLINGTON
pag. 59

CAPESANTE SAUTÉ

Cuocete a vapore 400 g di polpa di zucca mantovana per 10 minuti finché risulterà tenera alla forchetta. Spremete 3 mandarini bio per ottenere 100 ml di succo, grattugiate la scorza di 1/2 mandarino; affettate un quarto frutto. Frullate la zucca con il succo e la scorza ricavati, 1 cucchiaino di zenzero fresco grattugiato, 40 ml di olio, sale e pepe (dovrà avere la densità di una maionese. Nel caso, diluite con poca acqua). Staccate 8 capesante dalla conchiglia, privatele del corallo, lavatele bene. Eliminate la parte finale del gambo di 200 g di erbette tagliate a striscioline, lavatele, scolatele e saltatele a fuoco vivace con 40 g di burro per 2-3 minuti, finché saranno appassite e l'acqua evaporata; salate e pepate. Fate intiepidire la crema di zucca su fiamma bassissima. Rosolate le capesante in 40 g di burro spumeggiante a fuoco medio-alto, 1 minuto per lato; salate appena. Servitele con crema di zucca, erbette e fettine di mandarino. Condite con una macinata di pepe e un pizzico di paprica affumicata. Per 8 persone

Intanto, su un tavolino in soggiorno, aspettano le entrée: un trio di raffinate mousse, da scegliere e combinare a seconda dei gusti. Sono tre morbide creme che vedono il cavolo nero sposare il mascarpone e i pinoli, il branzino profumarsi all'arancia e gli champignon con il chèvre sorprendere con una punta di Porto; tutte invogliano a provare abbinamenti ricercati e inattesi con golosi crostini di pani differenti. Cominciano, immancabili, le prime richieste di condividere le ricette, quando dalla cucina ecco una voce: a tavola! Arriva un'insalata fresca di songino e finocchi cui i simpatici kumquat danno colore e la raffinata citronnette al Campari un gusto insospettato. Sofisticate e stuzzicanti le capesante sauté poggiano su un morbido letto di crema di zucca. Il primo piatto segue la tendenza: le lasagne ricce alla Wellington sorprendono con le forme, i colori e i profumi. ***segue >***

In questa pagina: piatti Bitossi Home; tovaglioli in lino rosso e verde Hue table stories; posate in acciaio satinato oro di Pintinox.
Nella pagina accanto: ampia ciotola smaltata di Francesca Reitano ceramica; flûte in vetro borosilicato rosa di Bitossi Home; piatto piano grigio e ciotoline in varie forme di Francesca Reitano ceramica; cucchiaini Pintinox. Indirizzi a pagina 184





In questa pagina: tovaglioli in lino grezzo Hue table stories; piatti con decorazioni geometriche oro, rosse e blu Bitossi Home; posate Pintinox; caraffa in vetro trasparente di Ichendorf Milano. Nella pagina accanto: piatto da portata con decoro verde scuro di Bloomingville Bloomingville, centrotavola floreale Frida's Milano Corso Genova. Indirizzi a pagina 184



RICCIOLA SU CREMA DI PATATE ALL'ACQUA DI VONGOLE E OLIVE

pag.60

Del famoso generale inglese a cui si ispira questo piatto si sa che a tavola era di gusti assai difficili. Non ebbe la fortuna di incontrare le lasagne, ma questa pasta sontuosa e ricca di ragù, porcini e besciamella alla salvia lo avrebbe sicuramente deliziato, come all'assaggio concordano tutti, brindando. Il profumo di ragù richiama l'attenzione dell'amico quattrozampe che solitamente, dopo i primi saluti, abbracci e coccole, sparisce sotto il tavolo con una delle palline più morbide rubate all'albero. Non può però resistere a questi profumini.

Una piccola pausa di chiacchiere e risate e in tavola arriva il secondo di pesce, anch'esso stuzzicante e inconsueto nella sua eleganza: delicati filetti di ricciola sono adagiati su una crema di patate, resi abilmente "scomposti" nel piatto da un mix sorprendente di vongole e taggiasche. Il menu, quest'anno, corre parallelo alla tradizione con un pizzico di fantasia. Il secondo di carne è un arrosto di tacchino: un classico? Sì, ma declinato in un rotolo farcito con spinacini e brie cui si unisce il cranberry. Servito a fette, è accompagnato da patatine arrosto, questa volta schiacciate e insaporite dalla paprica. Cesare, il cane di casa, gira intorno al tavolo, speranzoso, intravedendo solamente le ghiottonerie che gli ospiti si passano per un bis.

Si conclude la parte salata del menu, ma la pausa questa volta è breve, subito interrotta da domande curiose che tradiscono l'impazienza di sapere che cosa proporrà il capitolo dessert.

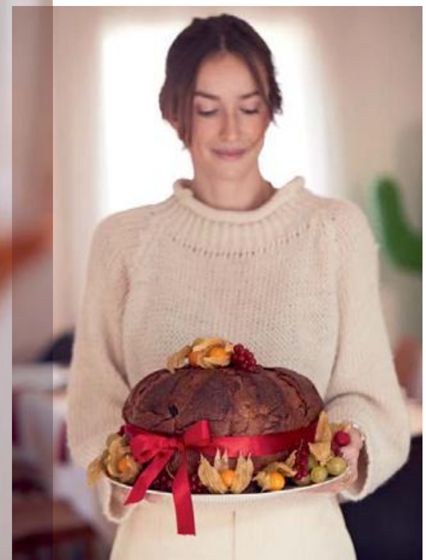
segue >


ROTOLO FARCITO DI
BRIE E CRANBERRY CON
PATATE AL FORNO
pag.60



COPPA DI PANDORO
CON LEMON CURD
E MERINGA

pag.60



bere bene

NON È FACILE ACCOSTARSI ALLA VARIETÀ DI UN MENU RICCO E DIVERSIFICATO. MEGLIO NON PROVARE A INSEGUIRE OGNI PIATTO SINGOLARMENTE, MA FORMARE DEI GRUPPI E GESTIRE I VINI. PENSIAMO, AD ESEMPIO, ALLE SAPORITE CREMOSITÀ DELL'INIZIO, RISERVIAMO LORO UN FRIZZANTE NATURALE DEI COLLI PIACENTINI A BASE DI ORTRUGO COME IL LUBIGO DI CROCI. ALLE LASAGNE E AL TACCHINO CI RIVOLGIAMO CON IL TATTO E IL GARBO DELL'IRPINO VOLPE ROSA DI CANTINA GIARDINO. UN CALICE DI CATARRATTO DI MARSALA DI NINO BARRACO AFFIANCA UN TRATTO ADULTO ALLA VERVE ACIDULA DELLA RICCIOLA. COL DESSERT SERVIAMO UN LIMONCELLO REALIZZATO CON POCO ZUCCHERO.

È il momento nel momento, quando l'attenzione di tutti è sul dolce. Non delude le aspettative la grande coppa trasparente dal design contemporaneo, che lascia intravedere un gioco di forme, colori e consistenze moderni realizzati con alcuni ingredienti della tradizione.

Una base di succosi lamponi, in parte nascosti dalla morbidezza delle losanghe di pandoro allo sciroppo, sorregge un irresistibile strato di soffice panna mescolata a mascarpone – siamo a Natale – che a sua volta sostiene un goloso e imprevedibile strato di lemon curd. Una montagna di meringa italiana completa questo trionfale dessert che per qualche secondo (proprio pochi, in realtà) si fa ammirare in silenzio e sembra troppo bello per affondarci il cucchiaio. Un incanto che cattura e poi passa subito, sconfitto dalla voglia di assaggiare questa meraviglia. La conversazione si placa per il momento mentre tutti, seppur sazi, trovano le energie per gustarla.

Infine, con il caffè, arriva lui, il panettone classico. È il vero dolce di Natale, quello che da sempre chiude ufficialmente il pranzo. Tutti, anche i più piccini, sanno che, una volta tagliato il panettone, si può dare il via all'apertura dei regali.

C'è chi si alza subito e chi si gode lo spettacolo: lo scambio di abbracci e pacchetti, i bimbi troppo emozionati e il cane che tenta di "rubare" fiocchi e nastri. È Natale, la festa che sa essere ogni volta creativa e tradizionale, diversa e uguale. Auguri!









TRIS DI CREME SPALMABILI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
440 CAL/PORZIONE

per la crema di cavolo nero 200 g di foglie tenere di cavolo nero (dal cuore) – 10 acciughe sott'olio, scolate – 1/2 spicchio d'aglio – 120 g di mascarpone – 60 ml di olio extravergine d'oliva – pepe – 20 g di pinoli
per la spuma di branzino 200 g di filetti di branzino – 4 pomodori secchi sott'olio – 1 cucchiaio di capperi sotto sale – la scorza grattugiata di 1/2 arancia – 50 g di albume – 1 cucchiaio di origano – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il patè di champignon 500 g di champignon – 20 ml di olio extravergine di oliva – 1 spicchio d'aglio – 2 cucchiai di Porto bianco o Sherry – 80 g formaggio di capra spalmabile (fiorone, caprino) – 100 g di panna acida – 1 cucchiaio di prezzemolo tritato – 1 cucchiaio di erba cipollina, tagliuzzata finemente – sale – pepe
per accompagnare pan brioche, pane con le noci, baguette e francesino

1 Fate la crema di cavolo nero: tostate i pinoli senza grassi in un padellino antiaderente finché risulteranno appena dorati. Cuocete le foglie di cavolo nero lavate a vapore per 10-12 minuti; frullatele con gli altri ingredienti fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Lasciatela insaporire per alcune ore in frigorifero prima di servirla, a temperatura ambiente, guarnita di pinoli.
2 Fate la spuma di branzino: dissalate i capperi in acqua fredda per 5-10 minuti, cambiandola una volta, poi trasferiteli in un colino, sciacquateli sotto acqua corrente e asciugateli bene con carta da cucina. Cuocete i filetti di pesce a vapore per 5 minuti (oppure al microonde 2-3 minuti, alla massima potenza). Fateli intiepidire, privateli di pelle ed eventuali spine e frullateli con le falde di pomodoro sgocciolate, i capperi, la scorza d'arancia e un filo d'olio, fino a ottenere una crema densa e omogenea. Conditela con l'origano, poco sale e pepe e frullate nuovamente. Montate a neve l'albume e incorporatelo delicatamente alla crema di branzino. Trasferitela in una ciotola e conservatela al fresco; tiratela fuori 10 minuti prima di servirla, dovrà essere a temperatura ambiente.
3 Fate il patè di champignon: pulite i funghi, lavateli rapidamente e affettateli. Scaldate lo spicchio d'aglio in 2 cucchiai di olio in una padella antiaderente, rosolatevi i funghi a fiamma vivace per 6-8 minuti, finché si sarà asciugata tutta l'acqua di vegetazione; salate e pepate, sfumate con il Porto (o lo Sherry), fatelo evaporare proseguendo la cottura per 1 minuto e togliete dal fuoco. Fate raffreddare i funghi, eliminate l'aglio e frullateli con il formaggio e la panna acida. Salate, unite il prezzemolo e l'erba cipollina. Trasferite la crema ottenuta in una ciotola, guarnite con fili di erba cipollina e fate riposare in frigorifero per qualche ora, prima di servire.
4 Servite le creme a temperatura ambiente con crostini di pane brioche, pane alle noci, fettine di baguette e francesino tostati.

LASAGNE RICCE ALLA WELLINGTON

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 30 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

500 g di lasagne ricce – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – burro
per il ragù 500 g di carne macinata di vitello – 200 g di prosciutto crudo a fettine – 150 g di misto per soffritto (carota, sedano, cipolla tritati in uguale proporzione) – 1 bicchiere di vino bianco secco – 130 g di concentrato di pomodoro – 200 ml di brodo di carne – 1 foglia di alloro – olio extravergine d'oliva – 20 g di burro – sale – pepe
per il sugo di funghi 500 g di porcini a fette, surgelati – 30 g di porcini secchi – 1 scalogno – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di rosmarino – olio extravergine di oliva – sale – pepe
per la besciamella 140 g di burro – 140 g di farina – 1,6 l di latte – una manciatina di foglie di salvia – noce moscata – sale – pepe

1 Tritate grossolanamente il prosciutto. In una casseruola dal fondo spesso scaldate il burro con 4-5 cucchiai di olio e rosolatevi il soffritto con il prosciutto crudo; dopo 2-3 minuti unite la carne di vitello e rosolatela a fiamma vivace finché avrà cambiato colore e risulterà ben asciutta e sgranata. Sfumatela col vino, conditela con sale e pepe, mescolate bene. Aggiungete l'alloro, il concentrato di pomodoro e il brodo (o la stessa quantità di acqua calda); portate a bollore, abbassate la fiamma al minimo, coprite la pentola e fate cuocere per un paio d'ore, mescolando ogni tanto e unendo poco brodo se si asciuga troppo.
2 Mettete i porcini secchi a bagno in acqua per 10 minuti, scolateli e tritateli grossolanamente. Tritate lo scalogno. Scaldate 4 cucchiai di olio in una larga padella antiaderente e rosolate lo scalogno con i funghi secchi e lo spicchio d'aglio per 2-3 minuti. Aggiungete i porcini surgelati e il rosmarino, mescolate e fate cuocere a fiamma vivace per 5-6 minuti finché tutta l'acqua di vegetazione sarà evaporata. Condite con sale e pepe, eliminate aglio e alloro e togliete dal fuoco.
3 Lessate le lasagne in abbondante acqua salata e scolatele al dente. Stendetele su un foglio di carta da forno e copritele con un altro, per non farle seccare. Scaldate il latte portandolo al limite del bollore, toglietelo dal fuoco, unite la salvia e lasciate in infusione per 5 minuti; filtrate. Preparate poi la besciamella: fate sciogliere il burro in un tegame dal fondo spesso, unite la farina e fatela tostare a fiamma media; quando avrà assunto una colorazione nocciola, versate il latte freddo tutto in una volta, mescolando con la frusta. Fate sobbollire la salsa finché densa, poi condite con sale, pepe e noce moscata. Imburrate una pirofila e coprite il fondo con un velo di besciamella. Fate seguire da uno strato di pasta, poi uno di ragù e infine uno di funghi. Spolverizzate con il parmigiano e fate un secondo strato di besciamella; ripetete le operazioni strato dopo strato, terminando con uno strato di pasta, uno di besciamella, una spolverizzata di parmigiano e fiocchi di burro.
4 Cuocete le lasagne nel forno caldo a 180° per 20-25 minuti, finché si sarà formata in superficie una crosticina dorata. Fatele riposare 5-10 minuti e servite.







ROTOLO FARCITO DI BRIE E CRANBERRY CON PATATE AL FORNO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
740 CAL/PORZIONE

1,4 kg di fesa di tacchino, aperta a libro – 1 cipolla media – 1 spicchio d'aglio – 250 g di spinacini – 80 g di cranberry – 200 g di brie – 1 bicchiere di vino bianco secco – brodo di pollo – olio extravergine di oliva – 1 noce di burro – rosmarino – sale – pepe
<u>per le patate</u> 1,5 kg di patatine da forno – rosmarino, timo, salvia – paprica – sale – pepe

1 Scaldate il forno statico a 180°. Fate appassire la cipolla tritata con l'aglio schiacciato in 40 ml di olio per 2-3 minuti, finché risulterà trasparente; unite spinacini e cranberry, salate e pepate. Proseguite per 1 minuto, finché gli spinaci saranno appassiti; eliminate l'aglio, togliete dal fuoco. Stendete la fesa sul piano di lavoro e copritela con carta da forno; battetela con un pestacarne per appiattirla e allargarla bene, poi salatela e pepatela. Farcitela con gli spinaci e il brie a fettine. Formate il rotolo chiudendo bene le estremità, mettetevi sopra il rosmarino e legatelo in più punti.
2 Fate fondere il burro con 40 ml di olio in una casseruola che vada anche in forno e sigillate la carne, rosolandola da tutti i lati. Quando il rotolo sarà ben dorato, salate, pepate e sfumate col vino, lasciandolo evaporare appena. Infornate coperto di alluminio e cuocete per 30 minuti; ogni tanto bagnate il rotolo con il fondo di cottura e, se asciuga troppo, con un po' di brodo caldo. Eliminate l'alluminio, proseguite per altri 20 minuti. Fate la prova dello stecchino e sfornate il rotolo arrosto. Fatelo riposare coperto per 5 minuti, poi affettatelo. Servite con il suo fondo di cottura.
3 Lavate bene le patatine e lessatele in abbondante acqua salata per circa 20 minuti finché risulteranno cedevoli ma ancora integre. Scolatele e fatele riposare per 5-10 minuti. Accendete il forno statico a 200°. Ungete di olio una teglia e appoggiatevi le patatine. Schiacciatele appena con il fondo di un bicchiere, conditele con la paprica, sale, pepe, gli aromi e un giro di olio. Infornate per 10 minuti. Giratele con la spatola e cuocete per altri 20 minuti. Passatele sotto il grill per qualche minuto per averle più croccanti. Sfornatele e servitele con il rotolo.

RICCIOLA SU CREMA DI PATATE ALL'ACQUA DI VONGOLE E OLIVE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

4 filetti di ricciola senza pelle (ricavati da 2 ricciole di 1-1,2 kg) – 1,5 kg di vongole veraci – 1 spicchio d'aglio – gambi di prezzemolo – 100 g di olive taggiasche, denocciolate, tagliate a rondelle – 1 kg di patate – fumetto di pesce o brodo vegetale – olio extravergine di oliva – sale – pepe

1 Dividete ogni filetto di ricciola a metà pareggiandolo ed eliminando eventuali lische residue con una pinzetta. Lessate le patate mentre fate spurgare le vongole in acqua corrente. In un largo tegame, scaldate l'aglio e il prezzemolo in poco olio; unite le vongole scolate, coprite con il coperchio e rosolate a fuoco vivace, scuotendo il tegame ogni tanto, fino alla completa apertura. Eliminate vongole rotte e ancora chiuse, sgusciate le altre (tenetene alcune intere, per guarnire) e filtrate il fondo attraverso cotone idrofilo in un colino, per filtrare la sabbia.
2 Scolate le patate, passatele attraverso lo schiacciapatate senza sbucciarle e raccogliete la polpa in una pentola antiaderente. Unite il fondo delle vongole alle patate e mescolate bene con la frusta per ottenere un composto liscio e omogeneo. Unite brodo sufficiente a ottenere una purea morbida, salate e pepate, cuocete per 5-6 minuti a fiamma molto bassa; tenete da parte.
3 Mescolate le olive alle vongole con poco olio. Scaldate una padella antiaderente con poco olio, salate e pepate i filetti e rosolateli un paio di minuti per parte (il cuore dovrà risultare semicrudo). Sistemate nei piatti una porzione di purè, un filetto di ricciola e una cucchiaiata di vongole e olive. Spolverizzate con erba cipollina e, se vi piace, completate con un filo d'olio.

COPPA DI PANDORO CON LEMON CURD E MERINGA

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
780 CAL/PORZIONE

1 pandoro – 1 vaschetta di lamponi – 500 g di lemon curd – 750 g di panna fresca – 250 g di mascarpone – 2 cucchiai di zucchero a velo
<u>per lo sciroppo al gin tonic</u> 55 g di zucchero – 125 ml di acqua tonica – 1 cucchiaio di succo di limone – 60 ml di gin (facoltativo)
<u>per la meringa</u> 2 albumi (60 g) – 25 g di acqua – 100 g di zucchero

1 Fate lo sciroppo: scaldate acqua tonica, zucchero e succo di limone in un pentolino su fiamma moderata finché lo zucchero si sarà sciolto; portate a bollore per 2 minuti e togliete dal fuoco. Unite il gin, se lo usate. Fate raffreddare. Montate la panna molto fredda con il mascarpone e lo zucchero a velo; mettete in frigorifero.
2 Tagliate il pandoro a spicchi verticali prima e a losanghe di 2 cm di spessore poi (eliminate base e ritagli); sistemate le fette sul fondo di una grande coppa, alternandole ai lamponi. Spruzzatele con lo sciroppo freddo; coprite con la panna prima e il lemon curd poi; mettete la coppa in frigorifero. Riunite gli albumi e 10 g di zucchero in una ciotolina. Mettete l'acqua e lo zucchero rimasto (90 g) in un pentolino su fiamma moderata.
3 Iniziate a montare gli albumi mentre lo zucchero si scioglie; cuocetelo per 2-3 minuti - attenzione a non farlo caramellare - per avere uno sciroppo liquido e chiaro (121° al termometro). Continuando a montare gli albumi, unite a filo lo sciroppo chiaro fino a ottenere una meringa lucida e densa; montate finché si sarà raffreddata completamente. Distribuitela a cucchiaiate sulla superficie della coppa, doratela con l'apposito cannello; tenete in frigo per almeno 30 minuti prima di servire.



A Natale
PORTA L'ARMONIA IN TAVOLA
con
Scoiattolo
uova fresche
100% ITALIANE
NUOVA RICETTA
SFIZI DI GUSTO
PERLINE CON PARMIGIANO REGGIANO
Scoiattolo
Scopri tutti i nostri gustosi prodotti e arricchisci la tua tavola per le feste!
www.scoiattolopastafresca.it
Buone feste dalla famiglia Scoiattolo!
Confezione sostenibile realizzata con: 70% plastica riciclata e 100% carta riciclata



gustose CORONE

SCATENATE LA VOSTRA CREATIVITÀ CON LE GHIRLANDE GOURMET. NON NECESSITANO DI COTTURA E SONO UN VERO TRIONFO PER LA VISTA E IL PALATO. SCENOGRAFICHE E SFIZIOSE, SERVITELE COME ANTIPASTO, OPPURE A FINE PASTO IN UN MIX DI FRUTTA E DOLCETTI

a cura di Monica Pilotto, ricette di Antonella Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Stefania Aledi



Piattini con decoro oro e calici Bitossi Home, posate Pinti Inox, runner Christian Fischbacher, tovaglia Zara Home, decori MVH. Indirizzi a pagina 184



GIROTONDO DI FORMAGGI, PERE E FRUTTA SECCA

pag. 71



In questa pagina, tovagliolo Christian Fischbacher. Nella foto a sinistra, piatto Zara Home, piattino nero e ciotolina Zafferano Italia, forchettine Pinti Inox, tessuto Christian Fischbacher, decori natalizi MVH. Indirizzi a pagina 184

MIX DI SALMONE, STORIONE E GAMBERI CON CRUDITÉ

pag. 71



TRIONFO DI FRUTTA
pag. 71



In questa pagina, decori Madame Stoltz da MVH. A sinistra, piatto con filo ntrecciato dorato Bitossi Home, tovaglia Zara Home. Indirizzi a pagina 184

APPETIZER DI AFFETTATI MISTI
E MELONE BIANCO
pag. 72



DOLCI E DELICATEZZE DI TRADIZIONE
pag. 72

Piatto in porcellana Toy's Fantasy di Villeroy&Boch, calice Bitossi Home, runner C&C Milano. Indirizzi a pagina 184







GIROTONDO DI FORMAGGI, PERE E FRUTTA SECCA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA

1 tronchetto di capra – 80 g di ricotta di pecora – 160 g di gorgonzola piccante – 1 spicchio di provolone dolce – 1 spicchio di pecorino toscano semi stagionato – 100 g di cheddar in una fetta – 1 bocconcino di formaggio di capra di 5-6 cm di diametro – 24-28 gocce di provola affumicata – 1 piccola pera Williams rossa – 8 albicocche secche – 8 gherigli di noce pecan – 1 grappolo d'uva rosata senza semi – 50 g di granella di pistacchi – paprica affumicata – salvia – succo di limone – pepe – sale

1 Mescolate la ricotta con un pizzico di sale, paprica e pepe. Formate 8 palline di circa 10 g ciascuna, appiattitele leggermente, rotolatele nella granella di pistacchi e conservatele in frigo protette con la pellicola.
2 Tagliate 8 fettine dal tronchetto di capra, ricavate 8 cubotti dal gorgonzola, tagliate il provolone, il pecorino e il cheddar a triangoli sottili. Dividete il bocconcino di formaggio di capra in 4 parti.
3 Lavate la pera, dividetela in quarti ed eliminate il torsolo. Tagliate ogni quarto in 4 spicchi e bagnateli col limone per evitare che si ossidino. Lavate l'uva e dividetela in 4 grappolini.
4 Sistemate un quarto di pera a spicchi nei 4 punti cardinali di un piatto da portata. Di fianco alle pere disponete una fettina di tronchetto di capra su cui appoggerete un'albicocca secca e un gheriglio di noce. Negli spazi tra le due fettine di tronchetto sistemate i triangoli di pecorino, di provolone e di cheddar con davanti il grappolino d'uva circondato dalle gocce di provola.
5 Sistemate i cubotti di gorgonzola e i quarti del bocconcino di capra davanti alle pere e terminate con le palline di ricotta ricoperte di granella di pistacchi. Guarnite con le foglie di salvia e servite.

MIX DI SALMONE, STORIONE E GAMBERI CON CRUDITÉ

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA

400 g di salmone affumicato a fette – 200 g di storione affumicato a fette – 200 g di code di gamberi cotte – 1 piccolo cespo di insalata riccia – 8 ravanelli – 1 mazzetto di aneto – qualche foglia di germogli vene cress o crescione – 1 lime
per accompagnare 1 filoncino di pane ai cereali – 125 g di burro – 1 mazzetto di aneto – sale – pepe

1 Preparate il burro che servirà da accompagnamento: tritate grossolanamente il mazzetto di aneto e mescolatelo con burro, sale e pepe; trasferitelo in una ciotola, copritelo con la pellicola e riponetelo in frigo per alcune ore. Toglietelo dal frigorifero almeno 30 minuti prima di servire.
2 Mondate e lavate i ravanelli, affettateli finemente con una mandolina, metteteli in acqua ghiacciata e riponeteli in frigorifero mentre preparate il resto. Lavate l'insalata, dividetela in ciuffetti e sistematela lungo il bordo di un piatto da portata di circa 35 cm di diametro. Posizionate le fette di salmone affumicato all'interno dell'insalata. Proseguite con un giro più piccolo di fette di storione e terminate con un giro di gamberi. Lavate il lime, tagliatelo a fettine che dividerete a metà e posizionatele tra lo storione e i gamberi.
3 Scolate i ravanelli e completate la corona disponendoli sopra l'insalata. Guarnite con qualche ciuffetto di aneto e qualche fogliolina di vena cress. Potete conservare il piatto in frigorifero coperto con la pellicola fino a 5 minuti prima di servire. Accompagnate la corona con fettine di pane ai cereali e il burro all'aneto.

TRIONFO DI FRUTTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA

3 piccole mele annurche – 2 grappolini di uva rosata senza semi – 2 grappoli di uva bianca senza semi – 2 cachi mela – 1 manciata di mandarini cinesi – 1 manciata di mini kiwi – 1 mapo – succo di limone – miele (facoltativo)

1 Lavate tutta la frutta. Eliminate il torsolo delle mele, tagliatele a fettine orizzontali e bagnatele col succo di limone perché non si ossidino. Dividete l'uva in grappolini più piccoli; eliminate il picciolo dai cachi, tagliateli in quarti e poi a spicchietti.
2 Tagliate a metà i mini kiwi e a fettine i mandarini cinesi. Tagliate a spicchietti anche il mapo.
3 Sistemate i grappolini d'uva, alternando i colori, sul bordo esterno di un largo piatto da potata rotondo. Fate un giro più interno con le fettine di mela leggermente accavallate e proseguite con un giro più piccolo di spicchietti di cachi mela. Disponete le fettine di mandarino cinese e i mezzi kiwi tra le mele e l'uva e inserite gli spicchi di mapo tra le fettine di caco.
4 Se vi piace, irrorate la corona di frutta con un filo di miele millefiori, poi servite appena pronta. Oppure conservatela in frigorifero coperta con la pellicola fino a 5-10 minuti prima di servire.





APPETIZER DI AFFETTATI MISTI E MELONE BIANCO

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA NESSUNA

16 fette di prosciutto crudo – 16 fette di coppa – 16 fette di salame – 10-12 marron glacé – 10-12 fette di lardo – 12-16 olive verdi grandi denocciolate – 12-16 mandorle sgusciate – 1/2 melone bianco invernale – 3 rametti di rosmarino – 1 filoncino di pane nero alla pancetta oppure pane con noci

1 Sgocciolate le olive e inserite in ogni cavità una mandorla, lavate il melone e tagliatelo a spicchi sottili, avvolgete ogni marron glacé in una fettina di lardo e affettate il filoncino di pane.
2 Iniziate la composizione, sistemando sul bordo esterno di un tagliere di legno di circa 35 cm di diametro le fette di coppa e quelle di prosciutto distanziate in modo equidistante. Inserite i marron glacé in cerchio davanti alle fette di prosciutto e le olive e le fettine di pane, alternandole tra loro, sul bordo esterno. Aggiungete le fettine di salame ripiegate tra il prosciutto e i marron glacé e sistemate altre fettine di coppa davanti ai marron glacé. Completate con gli spicchi di melone posizionati a corona, alla stessa distanza l'uno dall'altro.
3 Guarnite la corona con ciuffetti di rosmarino e conservatela in frigorifero, coperta con la pellicola, fino a 5-10 minuti prima di servire.

DOLCI E DELICATEZZE DI TRADIZIONE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

12 macaron alla vaniglia – 8 bignè alla crema – 8 torroncini – 1/2 melagrana – 3 rametti di ribes rosso – 16 mandorle dragées ricoperte di ciottolato bianco – gocce di meringa – zucchero a velo – 8 pirottini di carta
<u>per 8 biscotti</u> 75 g di burro – 15 g di cacao amaro – 50 g di zucchero – 70 g di farina – sale

1 Preparate i biscotti: lavorate il burro a pomata, incorporate il cacao amaro setacciato, lo zucchero, la farina e un pizzico di sale. Formate una palla, appiattitela, avvolgetela nella pellicola e fatela raffreddare in frigorifero per almeno 2 ore. Poi stendete l'impasto allo spessore di 4 mm tra due fogli di carta da forno, ritagliate i biscotti con uno stampo a forma di stella, trasferiteli su una teglia rivestita di carta da forno e fateli raffreddare in frigo per 30 minuti. Cuoceteli nel forno già caldo a 180° per circa 15 minuti, quindi spolverizzateli di zucchero a velo.
2 Sgranate la melagrana e riempite i pirottini di carta con i suoi chicchi. Lavate i rametti di ribes e riduceteli in grappolini più piccoli.
3 Sistemate 2 macaron nei punti cardinali di un largo piatto da portata. Negli spazi rimasti posizionate un bignè affiancato da due pirottini con i chicchi di melagrana.
4 Sistemate all'interno in maniera simmetrica i 4 macaron rimasti, i torroncini e i rametti di ribes, poi riempite i buchi con le gocce di meringa. Inserite 2 mandorle ricoperte di cioccolato dietro ogni pirottino e completate il cerchio esterno coi biscottini a forma di stella, le meringhette al cacao e altre gocce di meringa. Spolverizzate il tutto con lo zucchero a velo e servite.

INTERVISTA



Foodstylist & More

COSÌ SI DEFINISCE SUL SUO SITO **ANTONELLA PAVANELLO**, AUTRICE DI QUESTO SERVIZIO E NOSTRA COLLABORATRICE DA ANNI. INVENTA E SCRIVE RICETTE, CONDUCE TRASMISSIONI IN TV SUL CIBO, TIENE CORSI DI CUCINA... (ANTONELLAPAVANELLO.IT)
CI SONO DELLE REGOLE PER COMPORRE LE GHIRLANDE?
SÌ, I CRITERI FONDAMENTALI SONO TRE: LA SIMMETRIA DELLA COMPOSIZIONE, L'ABBINAMENTO DEI COLORI E LE FORME DIVERSE DA ACCOSTARE UNA ALL'ALTRA.
UN ESEMPIO?
PER PRIMA COSA VA SCELTO L'INGREDIENTE PRINCIPALE ATTORNO AL QUALE CREARE LA CORONA. METTIAMO CHE SIANO I FORMAGGI: SELEZIONATELI DI VARI COLORI; POI TAGLIATELI IN FORME DIVERSE: A DADINI, A TRONCHETTI, A SPICCHI, A TRIANGOLI... CON QUELLI A PASTA MORBIDA FORMATE DELLE PICCOLE SFERE DA RIVESTIRE CON GRANELLA DI FRUTTA SECCA. IO HO SCELTO IL PISTACCHIO, COSÌ RISULTANO DI UN BEL VERDE BRILLANTE.
COME VANNO DISPOSTI?
SISTEMATE L'INGREDIENTE PRINCIPALE IN CORRISPONDENZA DEI QUATTRO PUNTI CARDINALI, POI RIEMPITE LO SPAZIO TRA L'UNO E L'ALTRO CON GLI ALIMENTI CHE SI ABBINANO BENE TRA LORO, ALTERNANDO FORME E COLORI.
UN CONSIGLIO PER I PIATTI SU CUI CREARE LA NOSTRA GHIRLANDA?
PER AFFETTATI E FORMAGGI HO SCELTO DEI TAGLIERI TONDI IN LEGNO, UN PO' RUSTICI; MENTRE PER PESCI AFFUMICATI, CRUDITÉ E DOLCI TROVO SIANO PIÙ ADATTI I PIATTI DA PORTATA TONDI IN PORCELLANA.
POSSONO ESSERE PREPARATE PRIMA?
DIPENDE DAGLI INGREDIENTI E DA QUANTO SONO SOGGETTI ALL'OSSIDAZIONE. MA POTETE PORTARVI AVANTI LAVANDO FRUTTA E VERDURA.

Calici eccellenti

LA NOSTRA SELEZIONE

di Monica Pilotto

Che Natale sarebbe senza un buon vino? Il nettare di Bacco allieta i palati più fini e con destrezza accompagna i menu più elaborati. Perfetti anche da regalare















Teroldego Rotaliano Doc
Bottega Vinai - Cavit
Adatto alla stagione invernale, questo rosso intenso ed elegante nasce dal Teroldego, varietà autoctona trentina con oltre 600 anni di storia. Al naso presenta sentori di lampone, mora e frutti di bosco, mentre conquista il palato per il gusto vellutato, avvolgente e corposo. Affinato in parte in barrique e in parte in botti di rovere della Slavonia, ben si abbina al Tonco de Pontesel trentino, al capriolo e polenta e allo spezzatino di carne (€ 9).

Vigna Trebbio Chianti Classico Gran Selezione 2018
Castello di Meleto
Amore per il territorio è l'obiettivo che caratterizza l'azienda. A Gaiole in Chianti le uve di Sangiovese vengono affinate per 27 mesi in botti di rovere francese, nasce così un rosso rubino dall'aroma di frutta rossa matura, spezie ed erbe aromatiche; al palato risulta vellutato, tannico e persistente, ideale per accompagnare una tagliatella con sugo di selvaggina (€ 50).

Limited Edition Art Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva 2017 - Masciarelli
Maturano nei 5 ettari di vigna, nel cru di Cave a San Martino sulla Marrucina (Ch), le uve 100% Montepulciano raccolte a mano nella seconda metà di ottobre. Dopo la fermentazione in acciaio, il Villa Gemma affina in barrique di rovere francese. L'annata 2017 è ideale per celebrare le grandi occasioni: potente ed elegante, evolve negli anni; servitelo con primi al ragù o al tartufo, formaggi stagionati, carni rosse, agnello e cioccolato puro (€ 85).

Langhe Bianche Doc Très Plus
Cantina Orlando Abrigo
Dopo un lungo riposo nelle cantine di Cappelletto a Treiso (Cn), il Très Plus 2019 viene alla luce in 12 mila bottiglie. La struttura e la ricchezza olfattiva dello Chardonnay, maturato in barrique, si unisce alle note fresche e minerali della Nascetta, varietà autoctona a bacca bianca; il risultato è un bianco con note di frutta esotica, miele, agrumi, salvia e rosmarino, da servire con vitello tonnato, uova ripiene e formaggi molli (€ 18,50).

Raboso del Piave Doc
Az. Agr. Cecchetto Giorgio
Alla qualità produttiva, l'azienda unisce responsabilità sociale e sostenibilità ambientale, un plus per questo rosso proveniente dal vitigno autoctono Raboso e affinato per 12 mesi in barrique di rovere: di grande struttura e profondità aromatica, presenta sentori di marasca, mora e viola; ideale per accompagnare carni rosse stufate o brasate e selvaggina (€ 13).

Cicinis Collio Sauvignon Blanc Doc - Attems
Vino simbolo dell'azienda, nasce da un singolo vigneto di Sauvignon Blanc nel cuore del Collio Goriziano; la fermentazione alcolica delle uve avviene in serbatoi in cemento a forma d'uovo, per passare poi in barrique e tonneaux. Ricco di elegante complessità aromatica, al palato incanta per l'equilibrio tra la fresca acidità e il corpo avvolgente e sposa con successo carne di maiale, funghi e legumi (€ 25).

Serra De' Cocci 2021 Igt Toscana Bianco - Tenuta Pakravan Papi
Siamo in Maremma settentrionale, a Riparbella in Val di Cecina (Pi), sulle colline di Ortacavoli. È qui che nasce l'azienda vitivinicola fondata da Enzo Papi di Vada (Li) e dall'iraniana Amineh Pakravan con il desiderio comune di produrre bianchi e rossi di stampo francese. Il Serra De' Cocci, di ispirazione "borgognona" ma con personalità mediterranea, nasce da uve Chardonnay in purezza maturate sotto il sole accecante della Toscana; la fermentazione avviene in barrique, a seguire l'affinamento per 8 mesi sulle fecce consente di ottenere un vino dai profumi intensi di agrumi e acacia. Servitelo a 12° con tagliolini all'astice, sauté di vongole e pesce in tutte le sue forme (€ 20).





Coldipietrerosse Docg Suvereto Bulichella
L'azienda vitivinicola biologica della famiglia Miyakawa, figlia dell'unione del Sol levante e dell'Italia, ha sede a Suvereto (Li). Le uve Cabernet, Merlot e Petit Verdot vengono raccolte sulle pendici di Montepeloso, collina rivolta verso il mare. Al naso il vino rivela aromi di frutti rossi, ribes, mirtillo, note di tabacco e cacao finale ed è caratterizzato da tannini avvolgenti ed eleganti. È l'accompagnamento ideale per arrosti, selvaggina, formaggi e ricchi piatti di pasta (€ 47).

Le Mattine Irpinia Falanghina Doc - Fonzone
Nel cuore dell'Irpinia la cantina produce 8 vini monovarietali con approccio sostenibile, come questa Falanghina prodotta con uve provenienti da un vigneto a 380 m s.l.m., con lunga macerazione in anfora e breve in acciaio. Al naso spiccano sentori di mela gialla matura, pesca bianca, fiori di ginestra; al palato è fresca, strutturata e rotonda. Servitela a 10-12° con ragù di carni bianche e formaggi stagionati (€ 16).

"O" Rosso Terre Siciliane Igp 2020 - Santa Tresa
Stefano Girelli, viticolture trentino innamorato della Sicilia, recupera con l'aiuto di un progetto della Regione i vitigni scomparsi. Dai vigneti più antichi dei Nebrodi, cosiddetti vitigni reliquia siciliani, e dal vitigno Orisi nasce "O" in edizione limitata di poco più di 2.000 bottiglie. Rosso vivace, intenso e versatile, va servito a 18-20° con pesci al forno, tonno e involtini di carne (€ 40).







Sabiona Kerner Alto Adige Valle Isarco Doc - Eisacktal Cantina Valle Isarco
Dalla più giovane cooperativa vinicola dell'Alto Adige, tra le diverse e superlative proposte di vini, arriva questo bianco ottenuto dai ventilati e tiepidi vigneti dell'abbazia benedettina di Sabiona. Le uve del vitigno Kerner vengono raccolte a inizio ottobre e la fermentazione avviene a temperatura controllata in botti di legno di acacia; segue la maturazione sulle fecce nobili in tonneaux per 15 mesi, dopodiché il vino matura in bottiglia per altri 9 mesi. Nasce così un bianco dal sapore speziato, intenso e dal bouquet aromatico, con sentori di albicocca e pesca che lo rendono abbinamento ideale con antipasti, piatti di pesce, asparagi, risotto alle erbe, funghi. Ottimo da servire anche come aperitivo (€ 31).





Venegazzù Della Casa 2018 Doc Loredan Gasparini
Nell'oasi naturale a 50 km da Venezia, sui colli del Montello, la passione per i grandi rossi accomuna l'azienda dalla sua nascita. Questo vino, emblema del territorio, è un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e un tocco di Cabernet Franc e Malbec. L'affinamento di 30 mesi in grandi botti di rovere lo rende indicato ad accompagnare tagli nobili di carne e primi con sughi di selvaggina (€ 25).

Sontium I Feudi di Romans Azienda Agricola Lorenzon
Insignito della medaglia d'oro al The WineHunter Award 2022 e definito "complesso e ipnotico" da Jancis Robinson, tra le più argute penne del mondo del vino, questa cuvée di Pinot Bianco, Friulano, Malvasia e Traminer Aromatico ha note speziate e di frutta matura e gusto intenso, con grande sapidità; servitelo con antipasti, pesce e crostacei (€ 20).

Duca Enrico Vendemmia 2018 Duca di Salaparuta
Il primo Nero d'Avola in purezza è stato imbottigliato in Sicilia nel 1984. Oggi, con la vendemmia 2018, il fiore all'occhiello di Duca di Salaparuta conferma la complessità e l'eleganza che da sempre gli appartengono, raccontando però di una Sicilia in evoluzione. Al naso apre con note di amarena e lampone, vaniglia e spezie dono dell'affinamento per 18 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio, nelle Cantine di Casteldaccia; al palato è armonioso, con tannini vellutati e una grande persistenza aromatica. Ideale servito a 16-18° con carni rosse, brasati e selvaggina; ottimo anche abbinato a formaggi di media e lunga stagionatura (€ 70).


Ingenio
Semplifica la vita in cucina
SALVASPAZIO
Occupa meno spazio perché perfettamente impilabile.
MANICO AMOVIBILE
Un unico manico compatibile con tutti i corpi pentola.
VERSATILE
Lo usi dappertutto: dal piano cottura, al forno, alla tavola e in frigo.
Acquista ora su
shop.lagostina.it
lagostina.it
Lagostina
Il piacere italiano di fare buona cucina.



RAVIOLI

REGINA TRA I PRIMI PIATTI, LA PASTA RIPIENA FATTA IN CASA ALLIETA LA TAVOLA DI NATALE E I PALATI FINI GIÀ DAL XII SECOLO. QUI TROVATE FORME, IMPASTI E RIPIENI DIVERSI, TUTTI DA VERI GOURMET

a cura di Monica Pilotto, ricette di Livia Sala, foto e styling di Stefania Giorgi



MEZZELUNE DI CARCIOFI
E BURRATA AFFUMICATA

pag. 85



RAVIOLI DI SCORFANO
E RICOTTA CON BROCCOLI
E SCALOGNI

pag.85



PLIN DI CAPPONE
E MORTADELLA CON RAGÙ
ROSSO E NOCI

pag.85



TORTELLI DI PANE
CON FONDUTA
DI FORMAGGIO

pag. 86


CAPPELLI DI BRANZINO
E TOPINAMBUR
CON UOVA DI SALMONE
pag.86







MEZZELUNE DI CARCIOFI E BURRATA AFFUMICATA

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

per la pasta 450 g di farina – 150 g di semola rimacinata di grano duro – 3 uova + 9 tuorli + 1 albume per sigillare i ravioli
per la farcitura 6 carciofi – 200 g di burrata affumicata – 200 g di ricotta – 80 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 spicchio d'aglio – 20 g di burro – 1 rametto di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per condire 1 mazzetto di timo – 1 arancia non trattata – 160 g di burro – sale – pepe rosa

1 Mescolate le farine e incorporate uova e tuorli sbattuti fino a ottenere un impasto asciutto e sodo; avvolgetelo con la pellicola e fate riposare per 30 minuti.
2 Mondate i carciofi, tagliateli a fettine e stufateli in padella con un filo di olio, 20 g di burro, lo spicchio d'aglio e un mestolino di acqua bollente. Salate, pepate e profumate con qualche fogliolina di timo. Tenete da parte qualche fettina di carciofo e lasciate ammorbidire il resto. Tritate i carciofi più cotti e incorporateli alla ricotta con il parmigiano e la burrata sminuzzata.
3 Stendete la pasta con la macchinetta al penultimo spessore, quindi ricavate dei dischetti di 8,5 cm di diametro con un coppapasta; farcite ogni dischetto con il ripieno, bagnate con pochissimo albume il bordo e ripiegate la pasta in modo da formare delle mezzelune; sigillate il bordo con dei piccoli pizzicotti tra indice e pollice, formando il bordo ondulato.
4 Sciogliete il burro per il condimento e profumatelo con la scorza grattugiata dell'arancia e qualche bacca di pepe rosa pestata; unitevi i carciofi tenuti da parte e fateli rinvenire per qualche istante. Intanto cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, conditeli, profumate con qualche fogliolina di timo e servite.

RAVIOLI DI SCORFANO E RICOTTA CON BROCCOLI E SCALOGNO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 40 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

per la pasta 600 g di farina + quella per la lavorazione – 5 uova – 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro – 1/2 bustina di zafferano
per la farcitura 600 g di ricotta – 800 g di filetti di scorfano – 1 spicchio d'aglio – 20 g di burro – timo – sale
per condire 400 g di broccoli – 160 g di burro – 2 scalogni – 2 cucchiai di farina – olio per friggere – sale

1 Preparate due impasti: uno con metà della farina e 3 uova; l'altro con il resto della farina, 2 uova, il concentrato di pomodoro, 1/2 cucchiaio di acqua e lo zafferano. Avvolgeteli con la pellicola e fateli riposare per mezz'ora.
2 Scottate i filetti di scorfano in una padella strofinata con lo spicchio d'aglio schiacciato, 20 g di burro e il rametto di timo; sminuzzate il pesce, amalgamate la ricotta e regolate di sale.
3 Stendete gli impasti al penultimo spessore della macchinetta, tagliate a metà per il lungo le strisce chiare e in 4 quelle arancioni. Sovrapponete per pochi mm ai 2 lati della striscia chiara 2 strisce arancioni, inumidendo i margini della pasta, e passatela nuovamente tra i rulli per saldarle.
4 Disponete il ripieno su metà delle strisce di pasta, spennellate con poca acqua intorno a ogni mucchietto, poi sovrapponete le altre strisce. Sigillate i ravioli, ritagliateli con una rotella dentellata e sistemateli su un telo infarinato.
5 Tritate grossolanamente gli scalogni, passate il trito nella farina ed eliminate quella in eccesso in un colino. Friggete in olio caldo e scolate su carta per fritti. Tuffate le cimette di broccolo per 2 minuti in una pentola con acqua salata in ebollizione, scolatele con un mestolo forato e fatele insaporire nel burro spumeggiante per pochi minuti. Lessate i ravioli nell'acqua dei broccoli, conditeli con i broccoli e il loro burro.

PLIN DI CAPPONE E MORTADELLA CON RAGÙ ROSSO E NOCI

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
940 CAL/PORZIONE

per la pasta 450 g di farina – 150 g di semola rimacinata di grano duro – 3 uova + 9 tuorli
per la farcitura 500 g di cappone lessato disossato – 200 g di mortadella – 100 g di parmigiano reggiano Dop – 300 g di ricotta – sale – pepe
per condire 300 g di cappone lessato disossato – 1 carota – 2 scalogni – 1/2 gambo di sedano – 800 ml di passata di pomodoro – 100 g di gherigli di noci – santoreggia – 80 g di parmigiano reggiano Dop – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Miscelate le farine e incorporate le uova sbattute con i tuorli per ottenere un impasto sodo; avvolgetelo con la pellicola e fate riposare per mezz'ora.
2 Tritate scalogni, carota e sedano e fateli soffriggere con il burro, un filo di olio e sale. Quando sono appassiti, unite il cappone tritato finemente e fate insaporire. Aggiungete la passata e fate sobbollire per 25 minuti. Unite le noci tritate e tostate a parte in un padellino, cuocete per 5 minuti e completate con la santoreggia.
3 Tritate nel cutter il resto del cappone con la mortadella e la ricotta (unite un uovo se il composto è troppo asciutto); amalgamate il parmigiano grattugiato, pepe e sale.
4 Stendete la pasta con la macchinetta al penultimo spessore e ricavate delle strisce di circa 6 cm di larghezza. Distribuite il ripieno in mezzo alle strisce di pasta, quindi ripiegatele sul ripieno e pizzicate la pasta tra un mucchietto e l'altro per sigillare i plin, poi tagliate con una rotellina dentellata.
5 Lessate i ravioli in acqua salata e conditeli con ragù e parmigiano grattugiato.





TORTELLI DI PANE CON FONDUTA DI FORMAGGIO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
980 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 450 g di farina – 150 g di semola rimacinata di grano duro – 3 uova + 7 tuorli (+ 1 albume per sigillare i ravioli) – 60 g di foglie di prezzemolo – sale
<u>per la farcitura</u> 400 g di prosciutto crudo – 200 g di ricotta – 300 g di pane in cassetta senza crosta – 100 ml di latte – 100 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – pepe
<u>per condire</u> 350 g di formaggio di capra a crosta bianca – 120 ml di latte – 80 g di burro – 24 foglie di salvia – olio per friggere – 80 g di gherigli di noce –pepe

1 Sbollentate le foglie di prezzemolo in acqua bollente salata per pochi secondi, scolatele e tuffatele in acqua e ghiaccio per raffreddarle. Sgocciolatele e asciugatele con cura tra diversi fogli di carta da cucina. Frullate ad alta velocità le foglie di prezzemolo con i tuorli e le uova, quindi incorporate il mix verde alla miscela delle due farine setacciate sul piano di lavoro; lavorate l'impasto fino a ottenere una palla liscia, poi avvolgetela con la pellicola e lasciatela riposare per mezz'ora.
2 Tritate il prosciutto al coltello, lavoratelo nel cutter in più tornate con la ricotta e la mollica di pane sminuzzata e bagnata con il latte; incorporate al composto anche il parmigiano e il pepe.
3 Stendete la pasta con la macchinetta al penultimo spessore e distribuite il ripieno a mucchietti a circa 3-4 cm di distanza da un lato lungo, quindi ripiegatevi sopra la pasta e sigillate intorno al ripieno; con un coppapasta dentellato del diametro di 7 cm ricavate delle mezzelune, ripiegatele e sigillatele, premendo le estremità una sull'altra.
4 Friggete le foglie di salvia immergendole per pochi secondi in olio caldo. Tritate grossolanamente le noci e tostatele in un padellino. Fate fondere il burro e stemperatevi il formaggio di capra con il latte; pepate e lasciate sobbollire per qualche minuto.
5 Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e distribuiteli nei piatti in cui avrete già messo un po' di fonduta; completate con le noci tostate, la salvia fritta e una macinata di pepe a piacere.

CAPPELLI DI BRANZINO E TOPINAMBUR CON UOVA DI SALMONE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
700 CAL/PORZIONE

<u>per la pasta</u> 600 g di farina – 6 uova
<u>per la farcitura</u> 300 g di topinambur – 800 g di filetti di branzino senza pelle – 1 spicchio d'aglio – 20 g di burro – prezzemolo – erba cipollina – sale
<u>per condire</u> 400 g di zucca pulita – 160 g di burro – erba cipollina – 40 g di uova di salmone – sale

1 Preparate l'impasto incorporando alla farina le uova leggermente battute; formate una palla liscia, avvolgetela con la pellicola e lasciatela riposare per mezz'ora.
2 Pelate il topinambur, tagliatelo a dadini e cuoceteli al vapore finché saranno teneri. Sciogliete il burro in padella e cuocetevi il pesce, eliminando il liquido che si raccoglierà sul fondo. Avvolgete il branzino in un telo sottile per asciugarne bene la polpa, controllate che non ci siano spine e frullatelo con il topinambur; insaporite con una manciatina di prezzemolo e di erba cipollina tritati finemente e regolate di sale.
3 Stendete la pasta con la macchinetta al penultimo spessore, poi ricavate dei dischetti di 6-7 cm di diametro e schiacciateli un po' su un'assicella rigagnocchi. Farcite i ravioli con il composto di pesce, bagnate con pochissima acqua il bordo di pasta, sovrapponete un secondo dischetto e rifilate il bordo con il coppapasta, poi sigillate premendo delicatamente intorno al ripieno. Sistemate i ravioli man mano su un telo leggermente infarinato.
4 Tagliate la zucca a dadini minuscoli e rosolateli in padella con il burro e un pizzico di sale; quando sarà morbida schiacciatene un po' con una forchetta e aggiungete poca acqua per creare una cremina che leghi il condimento.
5 Cuocete i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la zucca. Profumate con qualche filo di erba cipollina tagliuzzato e mescolate delicatamente. Distribuite nei piatti e completate con le uova di salmone.

TENTAZIONE SÌ MA DI QUALITÀ

DELICIOUS MOMENTS
deliM.E.A.T.
EUROPEAN AUTHENTIC TASTE



Un famoso aforisma racconta come sia facile resistere a tutto tranne che alle tentazioni. Per scegliere bene ci aiutano le certificazioni. Il marchio IGP, Indicazione Geografica Protetta, è il riconoscimento di qualità che la Comunità Europea attribuisce a prodotti realizzati nel rispetto di precisi disciplinari, come la Mortadella Bologna IGP, certificandone la qualità in termini di tipicità, autenticità, sicurezza, tracciabilità ed etichettatura. In più la firma ufficiale del Consorzio Mortadella Bologna garantisce un prodotto ad alto valore nutrizionale in linea con le tendenze contemporanee. Infatti, un etto di Mortadella Bologna IGP apporta 288 Kcal ed è ricca di proteine nobili, vitamine B1, B2 e di minerali come ferro e zinco ideali per chi pratica attività fisica.

CONCEDERSI UN PIACERE RENDE MIGLIORE LA VITA. L'IMPORTANTE È SCEGLIERE LA QUALITÀ CERTIFICATA

CONSORZIO ITALIANO TUTELA MORTADELLA BOLOGNA

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

MORTADELLA BOLOGNA IGP

CERCA I DUE MARCHI

- **IGP - Indicazione Geografica Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea.**
- **Prodotta solo con carne suina di alta qualità.**
- **Dal profumo inconfondibile e dal sapore unico e leggermente speziato.**

www.delimeat.eu

CAMPAGNA FINANZIATA CON L'AIUTO DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY IT'S FROM EUROPE



Pas

ticceria *di mare*

LA DELICATEZZA DEL BRANZINO, LA GRAZIA DELLE CAPESANTE, L'ELEGANZA DEL ROMBO: ECCOLI RACCHIUSI IN SCRIGNI DI SFOGLIA E PASTA FILLO O A GUARNIZIONE DI PASTA FROLLA PER CREARE CONNUBI DI RARA RAFFINATEZZA

a cura di Daniela Falsitta, ricette di Claudia Compagni, foto di Laura Spinelli





PITHIVER DI BACCALÀ
CON FRANGIPANE

pag. 98



SFOGLIATE DI MERLUZZO CARBONARO

PER 6 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

460 g di pasta sfoglia rettangolare – 600 g di filetto di merluzzo carbonaro – 9 grossi cespi di indivia belga – 3 arance – 3 porri – 10 g di zucchero di canna – 2 dl di brodo vegetale – 100 g di panna acida – latte – 1 tuorlo – 10 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – 5 grani di pepe nero

1 Tagliate i filetti di merluzzo in 8 tranci di circa 6 cm di lunghezza e asciugateli con carta da cucina. Mondate un porro e tagliatelo a fettine, mondate e riducete a fettine sottili 8 cespi di belga e spremete 2 arance.
2 Scaldate 4 cucchiai d'olio in una grossa padella, unite il porro e lasciatelo stufare dolcemente per 2-3 minuti, aggiungete l'indivia, il pepe pestato, una presa di sale e cuocete per 2 minuti. Cospargete con lo zucchero, versate il succo di arancia e proseguite la cottura finché sarà evaporato. Unite il burro, fatelo sciogliere mescolando e lasciate raffreddare.
3 Ricavate dalla pasta sfoglia 8 rettangoli di 10x15 cm, disponete la composta di indivia su metà della sfoglia lasciando libero un margine di 2 cm e posizionatevi sopra i pezzi di merluzzo. Spennellate i bordi della pasta con poca acqua, ripiegatela sul ripieno e sigillate i bordi. Trasferite le sfogliate su una teglia rivestita con carta da forno, spennellatele con il tuorlo diluito con poche gocce di latte, posizionate al centro mezza fettina sottile di arancia, decorate a piacere con striscioline della sfoglia rimasta e infornate a 180° per circa 35 minuti.
4 Mondate i porri rimasti, tagliateli a fettine e metteteli in una casseruola con 3 cucchiai d'olio. Versate il brodo e cuoceteli coperti per 10 minuti. Frullateli con un mixer a immersione, unite la panna acida e servite la salsa con le sfogliate calde.



CAPESANTE IN CROSTA
pag.98

PACCHETTI DI FILLO CON ROMBO, SEDANO RAPA E TARTUFO NERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
750 CAL/PORZIONE

4 filetti di rombo da circa 200 g cadauno– 1 confezione di pasta fillo – un sedano rapa da 600 g – 0,5 litri di brodo vegetale – 30 g di tartufo nero – 3 dl di latte – 50 g di burro – 120 g di panna acida – sale – pepe bianco

1 Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a metà e poi a fette dello spessore di 3 mm. Trasferitele in una casseruola con il brodo vegetale in ebollizione, unite 10 g di burro e cuocetele per 5 minuti. Sgocciolatele delicatamente con la schiumarola e sistematele in una teglia rivestita con carta da forno.
2 Pulite il tartufo con uno spazzolino a setole morbide e tagliatelo a fettine sottili. Ricavate dalla pasta fillo 12 rettangoli da 12x15 cm tenendo da parte le strisce di pasta eccedenti. Sciogliete il burro rimasto a bagnomaria e spennellatelo sui rettangoli e sui ritagli di pasta. Sovrapponete sia i rettangoli che i ritagli a tre a tre, disponete al centro dei rettangoli un filetto di rombo privato della pelle e insaporito con una presa di sale e una macinata di pepe e copritelo con le fettine di sedano rapa alternate a quelle di tartufo.
3 Ripiegate la pasta fillo sul ripieno in modo da ottenere dei pacchetti, spennellateli con il burro rimasto e trasferiteli su una teglia rivestita con carta da forno. Arricciate le strisce di fillo rimaste e disponetele accanto ai pacchetti. Infornate a 160° per 30 minuti levando le strisce appena saranno dorata. Trasferite i pacchetti nei piatti, decorateli con le strisce arricciate e accompagnate con la panna acida.



TARTELLETTE DI GRANO SARACENO CON ORATA E UOVA DI SALMONE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
365 CAL PORZIONE

250 g di orata tagliata a carpaccio, per l'uso a crudo – 150 g di farina di grano saraceno – 100 g di farina 00 + quella per la spianatoia– 125 g di burro – 1 uovo – 5 tuorli – 20 g di uova di salmone – un limone – un'arancia – un pompelmo rosa – 4 steli di erba cipollina – 40 g di burro – sale – pepe rosa

1 Lavorate nel mixer la farina 00 e quella di grano saraceno insieme al burro freddo a dadini e una presa di sale fino a ottenere un composto a briciole. Unite l'uovo e continuate a impastare fino a che la pasta rimane attaccata alle lame. Formate un panetto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.

2 Stendete la pasta sul piano di lavoro leggermente infarinato fino a ottenere una sfoglia di 2 mm di spessore e ritagliatela in 8 dischi di 10 cm di diametro. Trasferiteli in 8 stampi da tartelletta del diametro di 8 cm, facendo aderire la pasta sul fondo e sui bordi e bucherellate il fondo con una forchetta. Coprite la pasta con foglietti di carta da forno bagnati, strizzati e asciugati, riempite con gli appositi pesini per la cottura in bianco e infornate a 180° per 15 minuti. Levate i pesini, la carta e cuocete per altri 5-6 minuti.

3 Riunite i tuorli in una bastardella, versate il succo del limone, quello di mezza arancia e di mezzo pompelmo, una presa di sale e cuocete lo zabaione a bagnomaria, montandolo in continuazione con una frusta a mano, finché risulterà sodo, gonfio e spumoso. Trasferitelo nelle tartellette, disponetevi sopra il carpaccio di orata condito con un pizzico di sale e completate con le uova di salmone, un pezzetto di erba cipollina e qualche bacca di pepe rosa sbriciolata.





BRANZINO CON MOUSSELINE

pag.98







CAPESANTE IN CROSTA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
280 CAL/PORZIONE

8 capesante con le valve – 1 scalogno – 30 g di burro – 1 dl di vino bianco – 2,5 dl di brodo di pesce – 1 dl di panna fresca – 300 g di porcini surgelati e scongelati – 1 spicchio d'aglio – 1 rametto di timo – 400 g di farina – 4 g di lievito di birra fresco – 2 tuorli – olio extravergine d'oliva – sale

1 Riunite la farina con il lievito sbriciolato e 2,5 dl d'acqua tiepida, 4 g di sale e impastate per 5 minuti. Formate una palla, copritela e lasciatela lievitare in luogo tiepido per un'ora o finché sarà raddoppiata.
2 Aprite le capesante, staccate il mollusco, eliminate coralli e parti scure, sciacquate le noci, asciugatele con carta da cucina e tagliatele a metà nel senso dello spessore. Bollite 4 conchiglie per 30 minuti e fate asciugare.
3 Sbucciate e tritate lo scalogno, fatelo stufare dolcemente in un pentolino con il burro, versate il vino bianco, portate a ebollizione e lasciatelo ridurre quasi del tutto. Aggiungete il brodo di pesce e fatelo ridurre di 2/3. Aggiungete la panna, fatela bollire 1 minuto e spegnete. Filtrate la salsa schiacciando bene lo scalogno.
4 Tagliate a dadini i funghi e cuoceteli con 2 cucchiai d'olio, l'aglio sbucciato e schiacciato e il timo per 6-7 minuti. Eliminate aglio e timo e salate. Riempite le valve convesse con la salsa, i porcini e 4 mezze noci di capesante; salate e coprite con le valve piatte.
5 Sgonfiate la pasta da pane e stendetela in 4 dischi di due dita più larghi delle capesante. Spennellate il bordo (che sarà largo un dito) con 1 tuorlo diluito con poche gocce d'acqua, disponete al centro dei dischi le capesante (lato piatto) e ripiegate i bordi sulle conchiglie premendo per farli attaccare. Spennellate di nuovo i bordi con il tuorlo rimasto diluito e infornate a 200° per 25 minuti. Tagliate la pasta per consentire l'apertura e servite.

PITHIVIER DI BACCALÀ CON FRANGIPANE

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
970 CAL/PORZIONE

2 dischi di pasta sfoglia rotonda – 600 g di baccalà dissalato – 150 g di pistacchi tritati – 100 g di burro – 30 g di pecorino romano grattugiato – 3 uova – 1 tuorlo – 400 g di patate – 2,5 dl di brodo vegetale – 20 g di capperi sotto sale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Mettete il baccalà a pezzi in acqua fredda e portatelo al limite dell'ebollizione. Spegnete e scolatelo dopo 5 minuti.
2 Montate a crema il burro con sale, pepe e pecorino. Aggiungete i pistacchi e un uovo alla volta amalgamando con una spatola. Srotolate un rotolo di pasta sfoglia ben fredda lasciandolo sulla sua carta, spalmate la crema di pistacchi partendo dal centro e lasciando libero un margine di 3 dita lungo i bordi. Disponetevi sopra i pezzi di baccalà asciugati con carta da cucina e spennellate i bordi liberi con poca acqua fredda. Coprite con il secondo disco di sfoglia, fatela aderire bene ai bordi e intagliateli a piacere per ottenere un effetto decorativo.
3 Diluite il tuorlo con poche gocce di acqua, spennellatelo sulla superficie della sfoglia e trasferitela in frigo per 30 minuti. Spennellatela nuovamente e, con un coltellino, create sulla superficie delle incisioni a raggiera.
4 Cuocete il pithivier in forno caldo a 180° per 40 minuti. Nel frattempo pelate le patate, lavatele, tagliatele a tocchetti, trasferitele in una casseruola con acqua fredda, portate a ebollizione e cuocetele per 10 minuti. Scolatele e passatele attraverso un passaverdura montato con il disco a fori piccoli. Mescolate la purea con il brodo bollente, 4 cucchiai di olio e i capperi dissalati in acqua tiepida per 15 minuti, sciacquati e tritati finemente. Servite la salsa calda con la sfogliata.

BRANZINO CON MOUSSELINE

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 40 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

2 branzini da 300 g puliti – 2 rettangoli di pasta sfoglia rettangolare – 200 g di filetti di nasello – 1 albume – 5 tuorli – 1,5 dl di panna fresca – 100 g di cavolo nero – 1,5 dl di aceto di mele – 4 grossi scalogni – un cucchiaino di concentrato di pomodoro – 50 g di burro – sale – pepe

1 Preparate i branzini in modo tale da eliminare la lisca centrale, lasciando testa e coda attaccate ad almeno uno dei filetti (potete farvi fare l'operazione in pescheria). Dopo la pulizia dovrà essere possibile ricomporli nella forma originaria. Salateli.
2 Eliminate la costa centrale delle foglie di cavolo, lessatele per 5 minuti in acqua salata, scolatele, lasciatele raffreddare e tritatele. Frullate i filetti di nasello con l'albume, sale e pepe fino a ottenere un mix omogeneo, versate a filo la panna ben fredda e continuate a frullare finché si sarà assorbita. Trasferite la mousseline in una ciotola, aggiungete il cavolo e mescolate. Inseritela in una tasca da pasticceria senza bocchetta e fatela riposare in frigo per 1 ora. Aprite i branzini, farciteli con la mousseline e ricomponeteli.
3 Srotolate i 2 rettangoli di pasta sfoglia, disponete sul primo i branzini distanziati e copriteli con il secondo facendolo aderire bene ai pesci. Tagliate la pasta a 2 cm dai branzini seguendone la forma, spennellate i gusci con 2 tuorli diluiti con acqua e decorate con la pasta eccedente. Infornate a 200° per 25 minuti.
4 Scaldate l'aceto, unite gli scalogni a dadini e fate cuocere finché l'aceto sarà evaporato; frullateli. Mettete i tuorli rimasti in un pentolino a fondo spesso con 2 cucchiai d'acqua e cuoceteli dolcemente mescolando con una frusta finché inizieranno ad addensarsi. Unite il burro sciolto a bagnomaria, gli scalogni, il concentrato di pomodoro, sale, pepe e servite con i branzini.

DA TRADIZIONE A ECCELLENZA

DELICIOUS MOMENTS
deliM.E.A.T.
EUROPEAN AUTHENTIC TASTE



Buone notizie per chi ama i Salamini Italiani alla Cacciatora. Questo salame, comunemente noto come Salame Cacciatore Italiano, negli anni ha ridotto notevolmente il contenuto di sale, grassi e colesterolo, mantenendo la presenza di preziosi acidi grassi monoinsaturi (i cosiddetti "grassi buoni"), di vitamine del gruppo B e di sali minerali come il potassio. Ricchi di proteine, questi salamini costituiscono ancora un alimento che dona energia di qualità in modo pratico e gustoso. Inoltre, sono una risorsa d'eccellenza anche in cucina. Due abbinamenti sorprendenti? Sulla vellutata di zucca o nel riso basmati con i broccoli. Scopri tutte le info e le ricette su salamecacciatore.it

LA SPECIALITÀ 100% ITALIANA OGGI HA MENO GRASSI, MENO SALE ED È SENZA LATTOSIO

CONSORZIO DI TUTELA CACCIATORE ITALIANO DOP – SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA

DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA DOP

CERCA I DUE MARCHI

DOP - Denominazione di Origine Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- **L'utilizzo di carni di alta qualità provenienti solo da suini nati e allevati esclusivamente in Italia.**
- **Il rispetto del Disciplinare di produzione.**

www.delimeat.eu

ENJOY IT'S FROM EUROPE


The POWER of PISTACHIOS
NOTIZIA SORPRENDENTE:
I PISTACCHI
SONO RICCHI DI
ANTIOSSIDANTI
In un recente studio condotto dalla Cornell University e pubblicato sulla rivista scientifica *Nutrients*, la potenza antiossidante dei pistacchi americani è stata misurata utilizzando i protocolli di test Oxygen Radical Absorbance Capacity (ORAC) e Cellular Antioxidant Activity (CAA). Per maggiori informazioni visita AmericanPistachios.it.
© 2022 American Pistachio Growers
AMERICAN QUALITY PISTACHIOS®
California Grown
AmericanPistachios.it

se il cibo cambia la terra

BUONE AZIONI PER VIVERE MEGLIO

di Silvia Bombelli

FORZA AI FRAGILI

Regali solidali

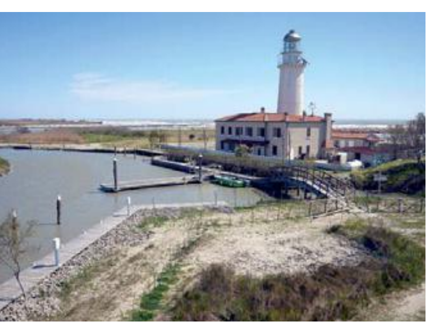
Panettoni, cioccolatini e tazze autoprodotte sono i doni proposti nelle piazze e online da Sacra Famiglia Onlus, che da oltre un secolo segue persone con fragilità fisiche o psichiche di ogni età. L'obiettivo è finanziare nuovi progetti, come la pet therapy, nelle sue 60 unità di accoglienza e di riabilitazione sparse tra Lombardia, Piemonte e Liguria (sacrafamiglia.org).



SALVIAMO LE VONGOLE

Riserva sul Po

In Emilia Romagna nasce una nuova Area di tutela biologica, la riserva Foce Po di Goro: 67mila metri quadrati destinati ad accogliere e proteggere il novellame della pregiata vongola locale e ripopolare gli allevamenti. Una vera nursery acquatica e un'oasi di pace a sostegno della biodiversità e dell'acquacoltura in un'area che ha molto patito per la siccità (copego.it).



Francesco Grazioli





Super chicchi

COLTIVAZIONI ANTISPRECO

Premiata come Leader della sostenibilità 2022, Riso Gallo non lavora solo sulla riduzione delle emissioni, ma coinvolge gli agricoltori (120 per con 16mila ettari tra Pavia e Alessandria) nelle pratiche ecologiche aziendali, con aiuti tecnici e finanziari. Si è passati così dall'idea del riso sostenibile a quella del riso che sostiene. Confezioni a basso impatto ambientale (anche sottovuoto), utilizzo di sementi 100% italiane, divieto di utilizzo di glifosate nei campi e semina in asciutta per ridurre l'uso di acqua e di anti infestanti. Inoltre, in stabilimento l'energia elettrica proviene al 100% da fonti rinnovabili. Tra i progetti di economia circolare, poi, i tessuti Off the grain in collaborazione con Albini, tinti con l'acqua di lavorazione del riso Venere per un risparmio idrico del 40% e la collaborazione con Rice House e Mogu. Recuperano pula e lolla di riso, preziosi scarti che rappresentano il 30% del peso, creando materiali per l'edilizia biologici a base di chicchi (risogallo.it).



LOCALI RESPONSABILI

BIRRIFICI ZERO WASTE

Ad Aprilia (Roma), il pub Shebaa propone grandi birre artigianali di aziende ecoattente. Dalla belga Chimay che ha investito in pale eoliche per una produzione pulita, alla viennese Ottakringer che sfrutta l'acqua dell'antico pozzo artesiano. E anche Shebaa produce la sua birra con ingredienti locali, da sorbire appena spillata anche in lattina riciclabile da asporto (shebaa.it).



BUON CACAO

PASTICCERIA ECOLOGICA

Tra le molte iniziative per i suoi 100 anni Valhrona condivide segreti e pratiche sostenibili che tutti, anche nei piccoli gesti quotidiani, possono replicare. Nella guida "Per un futuro più dolce", per esempio, propone un test di valutazione della propria impronta ecologica per pasticcieri e tanti consigli per migliorarla (valrhona.com).





I TAGLI DEL








GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi, foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

SESTA PUNTATA

Fesa e sottofesa



I due tagli del posteriore trattati in queste pagine. Quello sottostante è una fesa di ben 15 kg.

Un nome così simile potrebbe far credere al consumatore poco esperto che l'una sia una sezione dell'altra. Niente di più errato! Fesa e sottofesa sono due tagli del posteriore ben distinti tra loro che in comune hanno "solo" alcune doti organolettiche: la struttura omogenea, una spiccata magrezza e una buona morbidezza. La parentela si ferma più o meno qui. Altre caratteristiche fisiche come il volume e la forma, per esempio, sono assai diverse. La fesa, infatti, che ha forma tondeggiante, occupa tutta la parte superiore della coscia, è formata da ben cinque muscoli e, grazie a un peso che nel bovino adulto varia dai 12 ai 15 kg (a seconda del genere e della razza), detiene il primato di taglio più voluminoso dell'intero posteriore. Più contenuta è l'attigua, anzi sottostante (da qui si spiega il nome) sottofesa, che ha forma rettangolare e fornisce tra gli 8 e i 12 kg di polpa. Quest'ultima è composta da due muscoli che collegano il bacino alla tibia e sono posizionati (nei bovini come nell'uomo) sul retro della coscia.

segue >

TARTARE PER VOCAZIONE

GRANA OMOGENEA E MAGREZZA IDEALE FANNO DELLA FESA UN'OTTIMA CANDIDATA PER LA DEGUSTAZIONE A TARTARE, DOVE PARTI GRASSI E NERVOSE RISULTEREBBERO ANTIESTETICHE E FASTIDIOSE SOTTO I DENTI, CIOÈ IMPERDONABILI DIFETTI. È DA PREFERIRE IL TAGLIO "AL COLTELLO", MA SE DOVESTE SCEGLIERE UN ATTREZZO MECCANICO, ABBIATE CURA DI RIPORRE LE LAME IN FRIGO PRIMA DI MONTARLE. IN QUESTO MODO EVITERETE CHE RUOTANDO SI RISCALDINO E RISCHINO DI "CUOCERE" LA CARNE.



OTTIMA PER BISTECCHE

LA BISTECCA DI CARNE MAGRA HA MOLTISSIMI SEGUACI, SPECIALMENTE TRA I BAMBINI O LE TANTE PERSONE CHE, SEMPLICEMENTE, NON APPREZZANO LA PRESENZA DEL GRASSO. VA CUCINATA PERÒ CON QUALCHE ACCORTEZZA, PERCHÉ RIMANGA TENERISSIMA. PRIMA DI TUTTO VA ASCIUGATA TAMPONANDOLA CON CARTA DA CUCINA, PERCHÉ L'UMIDITÀ È NEMICA DI QUELLA REAZIONE DI MAILLARD CHE CARAMELLIZZA E INSAPORISCE LA PARTE ESTERNA IN MODO RAPIDO, LASCIANDO L'INTERNO MORBIDO E ROSA. INOLTRE È BENE UNGERLA SU ENTRAMBI I LATI, L'OLIO INFATTI TRASFERISCE VELOCEMENTE E IN MODO UNIFORME IL CALORE, DALLA PADELLA ALLA CARNE. POICHÉ HA UN PUNTO DI FUMO BASSO, IL BURRO È MEGLIO RISERVARLO ALLE FETTINE SOTTILI O SCEGLIERLO CHIARIFICATO.



L'ARTE DI INGRASSARE

FESA E SOTTOFESA SONO OTTIMI TAGLI DA ARROSTO MA POICHÉ LA COTTURA AL FORNO TENDE AD ASCIUGARE, È SEMPRE BUONA NORMA LARDELLARE O BARDARE IL TAGLIO PREVENTIVAMENTE. NEL PRIMO CASO SI PROCEDE SPINGENDO IN PROFONDITÀ ALCUNI BASTONCINI DI LARDO CON L'APPOSITO AGO PER LARDELLARE. L'OPERAZIONE RISULTERÀ PIÙ FACILE SE I BASTONCINI SONO BEN FREDDI. IN ALTERNATIVA POTETE REALIZZARE UN RETTANGOLO DI FETTINE DI PANCETTA, ABBASTANZA GRANDE DA POTER AVVOLGERE LA CARNE. LA BARDATURA ANDRÀ POI FERMATA CON ALCUNI GIRI DI SPAGO DA CUCINA.



UNA SPECIALE COPERTINA

SOTTO LA "PANCIA" DELLA FESA (OVVERO SUL LATO MAGGIORMENTE IRREGOLARE CHE NORMALMENTE RESTA APPOGGIATO SUL BANCONE), C'È UNA STRISCIA DI CARNE FACILMENTE RIMOVIBILE DAL RESTO CHE CHIAMIAMO COPERTINA. LA SUA SEPARAZIONE NON È OBBLIGATORIA, LA SI PUÒ TRANQUILLAMENTE CUOCERE INSIEME AL RESTO, MA QUANDO VIENE EFFETTUATA DÀ LUOGO A UNA PORZIONE DI POLPA CHE SI PRESTA PERFETTAMENTE PER POLPETTE E RAGÙ. STACCARE LA COPERTINA INOLTRE È IL SOLO MODO PER TROVARE LA BOCCETTA, UN'ULTERIORE SEZIONE CHE PESA APPENA MEZZO KG ED È MORBIDISSIMA.

Poiché in entrambi i casi si tratta di tagli piuttosto generosi (il vicino scamone, per dare un termine di paragone, pesa appena 4-6 kg), il loro costo risulta inferiore al valore effettivo di carni così virtuose. In macelleria (e non solo) il prezzo è parzialmente correlato all'abbondanza e disponibilità di un prodotto e non solo alle sue qualità. Va aggiunto che si tratta di carni praticamente a scarto zero: sia fesa che sottofesa mostrano infatti una polpa omogenea, compatta, di un bel rosso acceso, con poco grasso che si accumula solo all'esterno. Sebbene composte da più muscoli, non presentano inoltre che pochissimo tessuto connettivo. Anche questo è un particolare che le rende vantaggiose.

Bisteccone, roast beef e molto altro

E veniamo così alla fatidica domanda: come utilizzare al meglio questi tagli? La fesa, sorella maggiore, è indicata per bistecche sottilissime o spesse fino a 3 cm, caratterizzate da un'insolita ampiezza che lascia molto spazio alla fantasia. In linea di massima richiedono cotture brevi, al sangue, che non rischino di indurire la polpa ma le conservino una buona succosità. Oltre alla semplice cottura alla griglia o nel burro, si possono adoperare per scaloppine saporite e involtini facili da "montare" e rosolare in padella. Sempre la fesa è anche tra i tagli classicamente usati in gastronomia per il roast beef all'inglese, infatti assicura alla preparazione un aspetto particolarmente uniforme e piacevole. Non manca la possibilità di farne un classico e abbondante arrosto per molti commensali purché ben rosolato in padella prima di venire infornato e debitamente ingrassato. Inoltre è carne vocata alle tartare: magrezza, sapore, omogeneità, tenerezza sono i migliori requisiti per una polpa da gustare cruda e la fesa li soddisfa tutti. Per quanto riguarda la sottofesa, che ha una polpa appena più mista e una minore ampiezza, sono consigliati anche tagli a spezzatino e la possibilità di ricavarne un macinato magro per hamburger e ragù.

Interpretazioni insolite e pregiate

Non tutti sanno che, oltre a essere preziosa tra i fornelli, la sottofesa è utilizzata dai salumifici per produrre la rinomata bresaola valtellinese. Tra gli appassionati di bbq è inoltre ricercatissima per l'esotica picanha, che è tra i pezzi forti del churrasco brasiliano e dell'asado argentino (le migliori grigliate miste sudamericane). Anche la fesa riserva una chicca da intenditori tutta da scoprire. Sul banco della macelleria, potranno mostrarvi come separare la cosiddetta copertina, una fascia di carne che la ricopre sul lato meno uniforme ed è ottima per polpette e hamburger. Appena sotto di essa, si trova un cuore di polpa chiamato boccetta, così tenero da poter essere scambiato per il filetto. I francesi, raffinati conoscitori di carne bovina, lo inseriscono tra i pezzi immancabili della bourguignonne.

Il macellaio Fabio Campagnolo, della Macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (Padova), mostra la lavorazione della fesa. Dopo aver individuato la copertina, la separa dal resto. A guidare il taglio è la membrana bianca che separa la sezione piccola dalla principale. Fatto ciò, ricava le bistecche.





In basso, la "punta di sottofesa", ovvero la parte a triangolo rivestita di grasso di questo taglio. Con questa sezione gli appassionati di BBQ preparano la picanha, pezzo forte del churrasco brasiliano. Particolare la tecnica con cui viene montata sullo spiedo: le 3 parti in cui è tagliata sono infilzate a U, in modo che il grasso protegga e insaporisca la carne.







Per la video ricetta digitate salepepe.it/genovese-con-cipolle-e-polenta o inquadrate il QR Code qui sopra.

GENOVESE DI FESA CON CIPOLLE STRACOTTE E POLENTA TARAGNA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 3 ORE E 30 MINUTI

1,2 kg di fesa di manzo già pulita e privata della copertina – 800 g di cipolle dorate – 200 g di cipolle rosse – 200 g di porro – 100 g di scalogno – 300 g di cipollotto fresco – 400 g di burro – 1 foglia d'alloro – 1 mazzetto guarnito con timo, maggiorana, rosmarino e salvia – 200 ml di Marsala – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

per la polenta 250 g di farina per polenta taragna – 100 ml di olio extravergine d'oliva – sale

1 Mondate e sbucciate le due tipologie di cipolle, il cipollotto, il porro e lo scalogno; tagliate tutti gli ortaggi a julienne e fateli appassire in un tegame con il burro, un filo d'olio e l'alloro. Lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco dolcissimo, tenendo coperta la casseruola e aggiungendo, a metà cottura, sale e pepe.

2 Tagliate la fesa a pezzi grossi e fateli caramellare perfettamente in una padella rovente, con olio già molto caldo, irrorando continuamente la carne con il fondo di cottura. Salate abbondantemente e pepate, spostate la carne su un piatto, tamponatela con carta da cucina per togliere il grasso in eccesso e unitela alle cipolle stufate.

3 Fate scaldare bene la preparazione, sfumate con il Marsala e lasciatelo evaporare a fiamma alta, aggiungete il mazzetto di odori, coprite con il brodo vegetale e fate cuocere con coperchio per 2 ore e 30 minuti a fuoco moderato.

4 Nel frattempo preparate la polenta: portate a ebollizione 1,1 litri di acqua salata con l'olio e aggiungete la farina a pioggia mescolando con una frusta. Lasciate cuocere per 40 minuti sempre mescolando per evitare grumi. Servite la genovese accompagnata dalla polenta taragna entrambe ben calde.



Per la video ricetta digitate salepepe.it/arrosto-con-finocchi o inquadrate il QR Code qui sopra.

ARROSTO DI SOTTOFESA MARINATO ALLA LIQUIRIZIA CON FINOCCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

1,2 kg di sottofesa di manzo già pulita dal macellario – 4 finocchi (800 g circa totali) – 50 g di pinoli – 50 g di uvetta – 50 g di polvere di liquirizia – olio extravergine d'oliva – brodo vegetale – sale – pepe
per la marinatura 2 bastoncini di liquirizia – 2 spicchi d'aglio – 100 g di cipolla bionda – 1 scalogno – 1 mazzetto guarnito con alloro, timo, maggiorana e rosmarino – 300 ml di vino – olio extravergine d'oliva

1 Rosolate la carne in una padella con poco olio girandola su tutti i lati in modo da chiudere i pori, mettetela su un piatto, asciugatela tamponandola con carta da cucina e lasciatela intiepidire. Massaggiatela con la polvere di liquirizia.
2 Preparate la marinata unendo 1,5 dl d'olio, il vino, l'aglio in camicia, lo scalogno e la cipolla tagliati a julienne, il mazzetto misto di erbe aromatiche e i bastoncini di liquirizia. Sistemate la carne in una teglia, irroratela con la marinata, copritela con un foglio di alluminio e lasciatela riposare per 30 minuti. Infornatela quindi a 220° per circa 40 minuti, poi abbassate a 180° e cuocete per altri 20 minuti circa.
3 Ammollate l'uvetta e tostate i pinoli in un padellino antiaderente. Mondate i finocchi, tagliateli a metà e rosolateli con qualche cucchiaio d'olio dalla parte del taglio. Salate, pepate, sfumate con poco brodo e fateli cuocere finché saranno teneri; alla fine aggiungete pinoli e uvetta. Frullate 1/4 dei finocchi versando olio sufficiente a ottenere una crema liscia.
4 Tagliate l'arrosto a fette spesse 1,5 cm, irrorate con il fondo di cottura e servite con i finocchi e la crema di finocchi.

piccola enciclopedia della carne

SANDWICH
QUESTO TERMINE INGLESE USATO IN TUTTO IL MONDO DERIVA DA JOHN MONTAGU IV, CONTE DI SANDWICH VISSUTO NEL XVIII SECOLO NEL SUD DELL'INGHILTERRA. IL NOBILE, CHE PREFERIVA PRANZARE AL TAVOLO DI LAVORO (O A QUELLO DA GIOCO), ERA SOLITO ORDINARE UN PASTO VELOCE. PARE CHE FU PROPRIO SUA L'IDEA DI FARSI SERVIRE UNA FETTA DI CARNE IN MEZZO A DUE PEZZI DI PANE. LA "RICETTA" FU SUBITO APPREZZATA E MOLTI COMINCIARONO A CHIEDERE LO STESSO PIATTO CHE MANGIAVA SANDWICH, COSÌ DA ASSOCIARE IL NOME AL PANINO.

CARPACCIO
È UN PIATTO FREDDO A BASE DI SOTTILI FETTINE DI CARNE CRUDA DI MANZO SERVITE CON UNA SALSA A BASE DI MAIONESE E ALTRI INGREDIENTI. LA RICETTA VENNE INVENTATA DA GIUSEPPE CIPRIANI, PROPRIETARIO DELL'HARRY'S BAR DI VENEZIA IN OCCASIONE DI UNA MOSTRA DEDICATA ALL'ARTISTA. DATO IL SUCCESSO DEL PIATTO, IL TERMINE "CARPACCIO" È DIVENUTO GENERICO E INDICA DI SOLITO UN PIATTO A BASE DI FETTINE DI CARNE (MA ANCHE DI PESCE) CRUDA.

CHEESEBURGER
QUESTA ALTERNATIVA AL "PATTY" DI CARNE MACINATA, NON NASCE INSIEME ALL'HAMBURGER. LA VERSIONE BASIC INFATTI SI DIFFUSE NEI PORTI DI AMBURGO E NEW YORK VERSO LA FINE DELL'800, PER RIFOCILLARE GLI EMIGRANTI EUROPEI CHE PERCORREVANO QUESTA TRATTA. QUELLA CON IL FORMAGGIO NACQUE ADDIRITTURA SULLA COSTA OPPOSTA. LA STORIA DICE INFATTI CHE IL CHEESEBURGER FU IDEATO DA UN ADOLESCENTE DI PASADENA (CALIFORNIA) CHE, INTORNO AL 1930, AGGIUNSE UNA FETTA DI FORMAGGIO AL BURGER SFRIGOLANTE NELLA PANINOTECA DEL PADRE DECRETANDONE IL SUCCESSO.



da Firenze a Dubai

Niccolò Manetti, a sinistra, è responsabile marketing dell'impresa di famiglia Giusto Manetti Battiloro, che da secoli produce e lavora la foglia d'oro (e d'argento). L'azienda utilizza solo oro puro, garantito e tracciato, 100% Made in Italy. La linea alimentare Gold Chef, *che si rivolge ai professionisti ma anche agli appassionati, copre circa il 10% del fatturato. Le altre attività di Manetti vanno dalla decorazione di palazzi e interni al restauro, dal vetro al mosaico, dalla cosmetica alla moda. Tra le tantissime realizzazioni, la palla della cupola del duomo a Firenze, il teatro La Fenice a Venezia, le cupole del Cremlino, grattacieli, musei e hotel di lusso negli Stati Uniti e nei Paesi arabi.*

Bagliori gourmand

L'ORO ALIMENTARE, IMPALPABILE E INSAPORE, REGALA SCENOGRAFICI TOCCHI DI LUCE A CIBI E BEVANDE. LA STORICA AZIENDA FIORENTINA GIUSTO MANETTI BATTILORO LO PRODUCE IN LAMINE SOTTILISSIME DECLINATE IN FORME DIVERSE. AMATE DA PASTICCIERI, CHEF E MAÎTRE CHOCOLATIER

di Marina Cella, foto di Michele Tabozzi, ricette di Gold Chef, in cucina Antonella Pavanello



RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO CON FOGLIA D'ORO

pag. 111



TARTARE DI FASSONA CON FIOCCHI D'ORO

pag. 112

In principio fu Gualtiero Marchesi che, appoggiando una sottilissima lamina d'oro sul suo risotto allo zafferano, riportò il prezioso metallo al centro della nuova scena gastronomica italiana. Era il 1981 e il piatto, diventato l'icona di una cucina che guardava al futuro, riaccese l'attenzione degli chef sull'oro alimentare, una tradizione che in realtà vanta millenni di storia, dalle civiltà antiche ai banchetti più sontuosi del Rinascimento. Oggi il metallo prezioso è tornato a far risplendere i piatti dei grandi chef, le creazioni dei maestri cioccolatieri, i calici di champagne e i cocktail dei bartender. L'azienda fiorentina Giusto Manetti Battiloro ne ha ereditato l'antica tradizione dai "battiloro", gli artigiani medievali che, percuotendolo con il martello, trasformavano il metallo aureo in sfoglie sottili. "Il nostro oro non è solo commestibile, come si può trovare in commercio, ma alimentare. Le normative europee richiedono che sia minimo 22 carati, cioè abbia una purezza del 90% (può contenere argento e rame che danno consistenza). L'oro della nostra linea *Gold Chef* va oltre: è 23 o 24 carati e privo di rame, che può essere leggermente tossico", spiega Niccolò Manetti. "Tutto il processo produttivo è controllato dalle autorità sanitarie italiane e si svolge nel rispetto dei regolamenti sugli additivi alimentari. L'oro commestibile ha una consistenza impalpabile, di decimi di micron, ed è insapore, impercettibile al palato. È amato da chef stellati come, in Toscana, Vito Mollica, Marco Stabile e Filippo Saporito; senza dimenticare i ristoranti di Gualtiero Marchesi, con la cui Fondazione noi collaboriamo". Per ottenere la foglia si parte dal lingotto (l'oro di Manetti è certificato *Conflict Free*, cioè non proviene da Paesi in guerra), che viene fuso, mescolato con l'argento e laminato, cioè ridotto in fogli di circa 12 micron di spessore. Quindi si passa alla battitura con i magli. La lamina, tagliata in quadretti poi inseriti in libretti di carta, viene assottigliata fino a decimi di micron: così nasce la foglia, che Manetti produce da 15 generazioni.





La foglia d'oro, quadrata con 5-8 cm di lato, va applicata con delicatezza, senza toccarla con le dita perché sottilissima e fragile ed evitando spifferi e vapori. È consigliabile prenderne una dal libretto, appoggiarla sul risotto (non fumante) con la sua carta, che poi va eliminata.















RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO CON FOGLIA D'ORO

FACILE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
PER 4 PERSONE

250 g di riso Carnaroli – 200 g di radicchio rosso di Treviso – 1 scalogno – ½ bicchiere di vino bianco secco – 1 litro di brodo vegetale – 30 g di burro – 40 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per guarnire 4 foglie d'oro alimentare 23 kt Gold Chef (cm 5x5)

1 Pulite lo scalogno, tritatelo e fatene rosolare metà in una padella leggermente unta d'olio.
2 Lavate il radicchio e tagliatelo a strisce sottili.
3 Unitele al soffritto e fate cuocere per 2 minuti.
4 Aggiungete un bicchiere di brodo e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Regolate di sale.
5 Togliete il composto dal fuoco e frullatelo con un frullatore a immersione.
6 In una casseruola dal fondo spesso, fate sciogliere 20 g di burro, unite lo scalogno rimasto, aggiungete un mestolino di brodo e lasciate stufare a fuoco lento per qualche minuto. Unite il riso e tostatelo leggermente per 2 minuti. Irrorate con il vino e fate sfumare.
7 Aggiungete ancora un mestolino di brodo poi il radicchio frullato, mescolate e portate il riso a cottura versando il brodo via via che viene assorbito.
8 Quando il riso è al dente, unite il burro rimasto, il parmigiano, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Mescolate e lasciate mantecare per 2-3 minuti a tegame coperto.
9 Suddividete il risotto nei piatti. Prelevate una foglia d'oro con la sua carta, appoggiatela delicatamente su una porzione di risotto ed eliminate la carta. Ripetete con le foglie d'oro rimaste e servite.




1


2

I fiocchi d'oro, nella foto a destra, sono il formato più grande (30-40 mm) delle lavorazioni della foglia proposte da Manetti; sono venduti in vasetti di vetro di 1-3 g. Vanno maneggiati con cura e tenuti lontani da cappe e correnti perché, leggerissimi, sono molto volatili. Si consiglia quindi di adagiarli delicatamente sui piatti utilizzando una pinzetta di bambù.


7


5


3


4


6



TARTARE DI FASSONA CON FIOCCHI D'ORO

FACILE
PER 2 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA NESSUNA

300 g di Fassona piemontese (o di manzo magrissimo) – 2 uova – 1 limone – 1 cucchiaino di senape – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per guarnire erba cipollina (o germogli di cipollotto) – fiocchi d'oro alimentare 23 kt Gold Chef

1 Rifilate la carne e tritatela grossolanamente al coltello a piccoli cubetti. Trasferiteli in una ciotola.
2 Separate gli albumi dai tuorli, unite questi ultimi alla carne e mescolate con un cucchiaio.
3 Spremete il succo del limone e unitelo alla carne.
4 Aggiungete anche la senape alla tartare.
5 Versate circa 2 cucchiai di olio e mescolate. Salate, pepate e mescolate ancora.
6 Trasferite la tartare in due coppapasta rettangolari, compattandola con un cucchiaio, e disponeteli sui piatti.
7 Sfilate delicatamente i coppapasta, decorate la carne con steli di erba cipollina e completate con i fiocchi d'oro. Servite subito.

UN PICCOLO LUSSO PER FARE FESTA

Volete concedervi un bagliore d'oro sul piatto? La linea *Gold Chef* offre soluzioni diverse (nelle gastronomie più fornite e su goldchef.shop). La foglia d'oro, in libretti di 5, è perfetta per superfici ampie e piane, come torte e risotti (€ 15,90 a libretto). I fiocchi impreziosiscono i piatti più importanti, dagli antipasti ai dessert (€ 25,50x70 mg). Le briciole sono le più versatili e si adattano a qualsiasi portata (€ 25,50x70 mg). La polvere illumina il perlage degli spumanti, i cocktail e i liquori (€ 40,90x125 mg) e, in versione spray, decora ogni superficie (€ 42,90).



Cannelloni di bietoline con Amaretti morbidi La Sassellese

4 persone

Per la sfoglia fresca all'uovo:
- 300 g di farina
- 3 uova
- sale

Per la besciamella:
- 25/30 g di burro
- 1 litro di latte
- sale
- noce moscata

Per la farcia:
- 1 kg di bietoline già lavate e mondate
- 250 g di ricotta
- parmigiano
- Amaretti morbidi La Sassellese
- sale



Impastare farina, uova, sale, e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare 1 ora in frigorifero la sfoglia fresca ottenuta.

Preparare la besciamella, facendo sciogliere in un tegame il burro, aggiungere sempre mescolando due cucchiai rasi di farina fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea, stemperare, sempre mescolando, con il latte caldo versato a filo fino a raggiungere l'ebollizione.
Aggiungere sale e noce moscata, spegnere il fuoco e lasciar riposare.

Stendere la sfoglia fresca ottenuta molto sottile, circa 2 mm.
Tagliare dei rettangoli e lessarli in acqua salata bollente per circa 3-4 minuti, scolarli ed adagiarli su un canovaccio pulito.

Preparare la farcia; lessare le bietoline in acqua salata bollente (tenere da parte qualche foglia per la decorazione del piatto), scolarle molto bene, amalgamarle con la ricotta il parmigiano il sale e gli Amaretti morbidi La Sassellese sbriciolati.

Porre al centro di ogni rettangolo di sfoglia un po' di farcia, arrotolare la sfoglia su se stessa e poggiare ogni cannellone ottenuto con la chiusura verso il basso in una pirofila abbondantemente imburrata.
Ricoprire con la besciamella, e cospargere con il parmigiano e gli Amaretti morbidi La Sassellese sbriciolati.
Cuocere in forno per circa 20 minuti a 180°C.

Chef: Ivano Ravera

Scopri su sassellese.it tante idee per decorare le tue feste!



sassellese.it



CONTORNI

ELEGANTI E SCENOGRAFICI TRIONFI DI VERDURE ARROSTITE O AL FORNO, PER ACCOMPAGNARE I PIATTI DELLE FESTE, PORTANDO UNA NOTA FRESCA E SONTUOSA IN TAVOLA

a cura di Silvia Bombelli, ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca Moscheni



TIAN DI PATATE
pag.122

In tutto il servizio: sottopiatto satinato di Pintiox, tessuto di broccato di Silva Tessuti (foto tian di patate); casseruole di Le Creuset (foto radicchio e scarola). Indirizzi a pagina 184

SPECIALI



FINOCCHI CON LE ARANCE

pag. 122

RADICCHIO CON PANCETTA

pag.122





SCAROLA IMBOTTITA
pag. 122



SEDANO RAPA IN SALSA

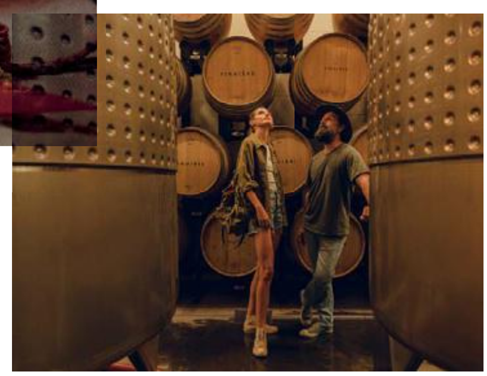
pag.122

Ora è possibile abbonarsi alla scoperta. Di vini unici e speciali





Una bottiglia a sorpresa al mese per 12 mesi, selezionata da un Explorer che gira il mondo tra cantine locali e poco note. Un'idea regalo originale che si trova solo su **laversionedigunter.com**



Gunter e Simona condividono anche le esperienze che vivono durante i loro viaggi. Perché un vino si conosce meglio quando entri nella sua storia. Seguili sul sito.

C'è chi viaggia ogni mese perché il tuo regalo di Natale duri tutto l'anno.

Gunter, fondatore dell'e-commerce che sta rivoluzionando il mondo dei vini, ogni mese parte per un viaggio attraverso cantine, etichette e territori in compagnia di un'altra Explorer, Simona. Destinazione: le aziende meno commerciali e più appassionate, realtà locali più o meno piccole che mettono l'anima nel loro lavoro. Qui seleziona solo quelle bottiglie che meritano di essere conosciute e che non si incontrano nei classici circuiti. A queste selezioni è possibile accedere anche con la formula dell'abbonamento: ogni mese una bottiglia, non ancora presente sul sito, arriva in anteprima direttamente a casa all'interno di una confezione artistica, del tutto inusuale e sorprendente nel mondo del vino. Un regalo - per sé stessi o per una persona importante - che dura un anno intero e che ogni mese rinnova il piacere di scoprire in anteprima un vino unico e speciale.



UN DONO STRAORDINARIO E BEN RACCONTATO

Gunter ha un modo tutto suo di descrivere i vini. Oltre alle indispensabili note tecniche, sa raccontare le emozioni che ogni bottiglia suscita, le occasioni che rende magiche, le atmosfere del territorio che porta con sé, toccando corde profonde che vanno oltre il piacere della degustazione.

LA VERSIONE DI GUNTER

Storie di viaggio, di vita e di *vino*.



CAVOLFIORE ALLO ZAFFERANO

pag. 122



TIAN DI PATATE DOLCI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
160 CAL/PORZIONE

4 patate dolci lunghe – 8 scalogni – rosmarino – 2 cucchiai di aceto di sherry – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbucciate e affettate gli scalogni. Sbucciate e tagliate le patate con la mandolina. Conditele con poco sale e pepe. Ungete una teglia rotonda da 18-20 cm di diametro. Formate tanti pacchetti di fette di patate, alternando ogni tanto una fetta di scalogno.
2 Disponeteli nella teglia, ben stretti, a corona su due file riempiendo anche il centro. Frullate 1 cucchiaio di aghi di rosmarino, l'aceto di sherry, 4-5 cucchiai di olio e una presa di sale. Versate sulle patate facendolo penetrare fra le fette. Coprite e infornate a 180° per 15 minuti, scoprite e cuocete per altri 20-25 minuti, fino a doratura.

FINOCCHI CON LE ARANCE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
80 CAL/PORZIONE

3 cuori di finocchio con il ciuffo – 3 arance medie non trattate – 2 cucchiai di sciroppo di acero – 2 cucchiai di succo di limone – 2 cucchiaini di semi di finocchio – 2 cucchiai di capperini sott'aceto – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate i finocchi e le arance intere. Affettate entrambi sottilmente. Ungete leggermente una teglia da forno, disponetevi finocchi e arance alternandoli. Emulsionate con una forchetta lo sciroppo di acero, il succo di limone, 4 cucchiai di olio e un pizzico di sale.
2 Spennellate la preparazione. Cospargete di semi di finocchio. Infornate a 190° per 30 minuti coprendo con alluminio. Cospargete con i capperini e condite con pepe e un filo d'olio.

RADICCHIO CON PANCETTA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
130 CAL/PORZIONE

6 teste di radicchio trevigiano piccole – 1 spicchio d'aglio – qualche rametto di timo – 12 fettine di pancetta affumicata – 3 cucchiai di aceto di mele – aceto balsamico – olio extravergine d'oliva – sale fino e grosso – pepe

1 Schiacciate lo spicchio di aglio con qualche grano di sale grosso. Aggiungete un cucchiaio di timo tritato, l'aceto e mescolate. Tagliate a metà le teste di radicchio nel senso della lunghezza. Salatele, conditele con il mix di aglio, aceto e timo.
2 Arrotolate una fetta di pancetta affumicata intorno a ogni mezzo radicchio. Disponete l'insalata nella teglia, irrorate con l'olio, pepate e cuocete in forno a 180° per 30 minuti. Appena togliete la teglia dal forno spruzzate con l'aceto balsamico, pepate e servite.

SCAROLA IMBOTTITA

FACILE
PER 4/6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
150 CAL/PORZIONE

2 scarole – 3 carote sottili – 12 olive nere al forno denocciolate – **3 cucchiai di capperi sott'aceto – 3 cucchiai di uvetta – 6 acciughe sott'olio – 3 cucchiai di mandorle sfilettate – foglie di alloro fresco – grana padano Dop grattugiato – pangrattato – olio extravergine d'oliva – sale**

1 Lavate e lasciate scolare bene le scarole, dividetele in 4 spicchi. Tritate le olive con i capperi, 2 cucchiai di uvetta, le acciughe. Aggiungete le mandorle tritate grossolanamente, 3 cucchiai di grana grattugiato. Mettete un po' di ripieno al centro di ogni spicchio di scarola. Richiudete le foglie, appoggiate sopra una foglia di alloro, legate ogni spicchio in due punti con lo spago da arrosto.
2 Sbucciate le carote, tagliatele a fettine irregolari, mescolatele con le uvetta rimaste, distribuitele sul fondo della teglia, con un filo di olio, sale e pepe. Infornate a 180° per 10 minuti. Condite ogni pacchetto di scarola con olio, sale e pepe. Allineateli nella teglia, girandoli nel fondo di carote e uvetta, spolverizzate leggermente di grana e pangrattato. Infornate a 180° per 30 minuti, accendendo il grill gli ultimi 5 minuti. Sono buone calde o tiepide.

SEDANO RAPA IN SALSA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 2 ORE E 40 MINUTI
140 CAL/PORZIONE

2 sedani rapa – 4 acciughe sott'olio – 1 grosso scalogno – 1 cucchiaino di senape in polvere – 1 dl di panna – 30 g di burro – 1/2 limone – 2 cucchiai di pistacchi – qualche bocciolo di rosa secco – olio extravergine d'oliva – fior di sale – pepe

1 Lavate i sedani rapa, massaggiate la superficie con l'olio e con 2 prese di sale. Cuoceteli in forno a 150° per 2 ore e 1/2 circa. Lasciateli intiepidire, sbucciateli e affettateli. Fate sciogliere il caramello eventualmente formato nella teglia con poca acqua e spennellatelo sulle fette. Poi, ungetele d'olio.
2 Rimettetele a dorare in forno per 10 minuti a 190°. Nel frattempo, tritate finemente lo scalogno, stufatelo nel burro, salate, aggiungete la senape mescolando per 1 minuto. Unite le acciughe tritate finemente, la panna e lasciate sobbollire per qualche minuto; pepate. Nappate la verdura con la salsa, spruzzate con il succo del limone, guarnite con i pistacchi tritati e i petali di rosa sbriciolati.

CAVOLFIORE ALLO ZAFFERANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
120 CAL/PORZIONE

6 fette di cavolfiore spesse 2 cm – 200 g di yogurt greco – 1 bustina di zafferano – 1 spicchio d'aglio – 3 cucchiai di panna fresca – 1 mazzetto di prezzemolo, erba cipollina, menta, coriandolo – 1 peperoncino rosso fresco – olio extravergine d'oliva – sale

1 Condite le fette di cavolfiore con olio e sale. in una teglia e infornate a 200° per 15 minuti, rigirando le fette. Tritate finemente l'aglio, unitelo allo yogurt con lo zafferano, la panna e poco sale.
2 Spennellate con lo yogurt la preparazione e rimettete in forno per 20 minuti. Cospargete con le erbe tritate e il peperoncino affettato fine. Servite il cavolfiore caldo o tiepido.



PAVIA

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

È un viaggio nel gusto quello che vi attende a Pavia e dintorni, fra il riso della Lomellina e i vini dell'Oltrepò Pavese

Tranquilla, rilassante, Pavia invita il visitatore a concedersi una pausa e passeggiare lungo le vie del suo centro storico godendo dei monumenti, delle architetture, dei paesaggi. Da non perdere sono il Castello Visconteo, il Duomo rinascimentale, la bella Piazza della Vittoria e il Ponte Coperto, ma vi consigliamo anche di accomodarvi in uno dei tanti ristoranti della città per avere l'occasione di conoscere una cucina che, ispirandosi alle tradizioni liguri, emiliane e piemontesi, ha saputo creare nuove e particolari ricette. Il consiglio vale naturalmente anche per i territori circostanti, il Pavese percorso dal Po e dal Ticino, la Lomellina regno del riso e l'Oltrepò, patria di ottimi vini.

CAVIALE BIOLUGA



Nasce come incredibile casualità questa azienda specializzata nella produzione di un pregiatissimo caviale. Nel 2017 Ovidio e suo figlio Leo, proprietari del Parco Ittico Paradiso e grandi appassionati di natura e biodiversità, estraggono dall'acqua uno storione in fin di vita, scoprendo nel suo ventre una grande quantità di uova.
Nasce così l'idea di produrre un eccellente caviale dal gusto unico e inimitabile, frutto di un allevamento in acque sorgive pure, dove i pesci nuotano liberamente mangiando soprattutto ciò che trovano in natura.



Zelo Buon Persico (LO)
Via Dosso - Fraz. Villa Pompeiana - Tel. +39 333 2500366
www.cavialebioluga.it -

AZIENDA AGRICOLA RIVA



Attiva sin dai primi del '900, coltiva oggi nuove varietà di riso tra cui i pregiati Superfini Baldo e Carnaroli utilizzando in prevalenza concimi organici, senza uso di fanghi da depurazione.
Vendita online di riso e altre delizie aziendali disponibili anche in confezioni regalo.



Cilavegna (PV) - *S. C. per Case Nuove*
Tel. +39 333 9459329 - www.risoriva.it -

RISTORANTE BAZZINI DAL 1939



GAMBERO ROSSO
RISTORANTI D'ITALIA 2022

GAMBERO ROSSO
THE BEST IN LOMBARDY EXPERIENCE



Storico locale presente da oltre ottant'anni fra tradizione e innovazione, è stato rinnovato nel 2017 per garantire un'accoglienza all'altezza dei tempi. La cucina ha invece mantenuto l'impronta di sempre, quella di un luogo molto piacevole dove gustare, fra le belle colline, la tradizione gastronomica del territorio con in primo piano l'agnolotto grande di Canneto Pavese a marchio De.Co. il Bata Lavar. L'attività premiata inoltre negli ultimi anni tra i "Ristoranti d'Italia" nella prestigiosa guida del Gambero Rosso, nel 2022 riconosciuta da Regione Lombardia tra"Gli Ambasciaotri del Territorio". Accogliente durante l'autunno nelle sale interne, il Ristorante Bazzini offre una fresca alternativa estiva grazie alla sua panoramica terrazza.

Canneto Pavese (PV)
Via Roma, 11 - Tel. +39 0385 88018 - info@ristorantebazzini.com -

LA DISPENSA DI BAZZINI



Enoteca & Food Market nato nel 2021 per fare da filo conduttore fra il Ristorante Bazzini e i clienti appassionati scopritori delle eccellenze gastronomiche locali e italiane, propone i principali prodotti utilizzati per preparare i piatti in carta al Ristorante assieme a tante altre selezionate referenze.



Stradella (PV) - *Via Trento, 105 - Tel. +39 0385 758555*
info@ladispensadibazzini.com -

RISTORANTE ACQUAMATTA





Rispettoso delle tradizioni ma al tempo stesso innovativo, vi attende fra le verdi distese delle risaie per accogliervi in ambienti arredati fra il vintage contadino e l'arte moderna, deliziarvi con ricette d'eccellenza e farvi godere scelte estetiche uniche nel loro genere. Nel menu protagonisti sono il riso, i raffinati antipasti e i creativi primi a base di prodotti locali. Location perfetta per banchetti, meeting ed eventi, d'estate propone gioiosi picnic con tovaglie a quadri e profumi di genuine pietanze che escono da un cesto d'altri tempi.



Semiana (PV)
Cascina Molino della Raina, 6 - Tel. +39 334 7327545
www.ristoranteacquamatta.it -

MOYASHI GERMOGLI DI SOIA





Tra i cibi più salutari che guardano al futuro spiccano i germogli di soia.
A produrli in Italia da oltre 30 anni con procedure rigorosamente naturali è Amilcare Adami. Moyashi è il frutto della sua intuizione, un'azienda specializzata in germogli ad alto contenuto proteico, ideali per squisite pietanze alternative alla carne. Freschi, croccanti, equilibrati nel gusto, i germogli di soia Moyashi sono un fantastico ingrediente per deliziosi piatti. E se siete in cerca di sapori innovativi, nel sito troverete una ricca scelta di ricette!





Codevilla (PV)
Via Domenico Mazza, 1 - Tel. +39 0383 373090
www.montelio.it -

ENOSTERIA DI FRANCESCO PANTALEO



Piccola enoteca a gestione familiare, propone eccellenti vini da tutta Italia, birre artigianali, salumi, formaggi e delizie italiane. Durante le feste ottimi panettoni, colombe e ricche confezioni regalo. Serate a tema con degustazione, aperitivi, pranzi e cene su prenotazione.

Tromello (PV) - *Via Trento, 39*
Tel. +39 393 6127564- www.enosteria.eu -

LA TRAVAGLINA





Nata negli anni '60 nella cascina da cui ha preso il nome, produce con grande attenzione alla sostenibilità i vini tradizionali dell'Oltrepò Pavese, dal Pinot Nero Metodo Classico e rosso sino alla Bonarda, tutti da uve dei vigneti di proprietà. Piacevoli le degustazioni in azienda.

Santa Giuletta (PV) - *Via Cascina Travaglina, 1*
Tel. +39 0383 899195 - www.latravaglina.it -

AZIENDA AGRICOLA MONTELIO





Frutto di una storia iniziata nel 1803, Montelio è da sempre fedele al suo motto Natura Docens che ancora oggi rispetta coltivando in regime di viticoltura integrata. Con 30 ettari a vigneto non solo produce pregiate bottiglie di Cortese, Riesling Renano, Müller Thurgau, Pinot Nero Riserva, Barbera, Merlot e Spumante Metodo Classico, ma è anche punto di riferimento per il turismo enogastronomico dell'Oltrepò Pavese: eccellenti degustazioni abbinate a prodotti del territorio e rilassanti soggiorni nei sei comodi appartamenti ricavati dai fabbricati rustici risalenti al 1700.

Codevilla (PV)
Via Domenico Mazza, 1 - Tel. +39 0383 373090 - www.montelio.it - cantine@montelio.it-

RISTORANTE AGRITURISMO WILDMANN





Ambientato nella suggestiva cornice di un antico borgo immerso nel verde, offre l'occasione di assaporare piatti inconsueti, gustosi e genuini come ravioli di daino fatti in casa, tagliata di cervo e costine di cinghiale.
Ottimi dolci e vini scelti tra i migliori dell'Oltrepò Pavese.
Colli Verdi (PV) - *Via Principale, 64*
Tel. +39 335 5458309- www.wildmann.it -

PODERE BIGNOLINO





Da una tradizione familiare che si tramanda da oltre un secolo nascono superbi e rinomati vini dell'Oltrepò Pavese: gli spumanti Pinot Nero DOCG e Cruasé DOCG, i rossi Tre Colli, Costa Bercé, Pinot Nero e Barbera, i bianchi Chardonnay e Pinot Grigio. Visite guidate con degustazione.

Montalto Pavese (PV) - Loc. Bignolino - *S.P. 44*
Tel. +39 338 1244345 - www.poderebignolino.it -

PASTICCERIA DANTE





Con 50 anni di tradizione e due imperdibili negozi in città, la Pasticceria Dante vi farà fare un viaggio nel tempo con il suo Dolceriso del Moro, il dolce profumato all'acqua di rose che, nel 1491, Beatrice d'Este volle offrire al suo consorte Ludovico Maria Sforza detto il Moro.

Vigevano (PV) - *Via Dante Alighieri, 6*
Tel. +39 0381 83776 - www.dantevigevano.it -

RISTORANTE CA' ZANETTI



Ristorante nel cuore della Lomellina, Ca' Zanetti affonda le sue radici nella tradizione gastronomica del territorio, valorizzata da note e sapori innovativi grazie a delicati tocchi di modernità.

Villa Biscossi (PV) - Via Roma
Tel. +39 349 2886659 -

RISTORANTE IL CORTILE



Accogliente, offre una cucina innovativa ma fedele alla tradizione. Cavallo di battaglia il risotto Carnaroli della zona e altre specialità del territorio, con qualche gustosa eccezione a base di pesce.

Garlasco (PV) - *Via Pavia, 6*
Tel. +39 331 6373777 -

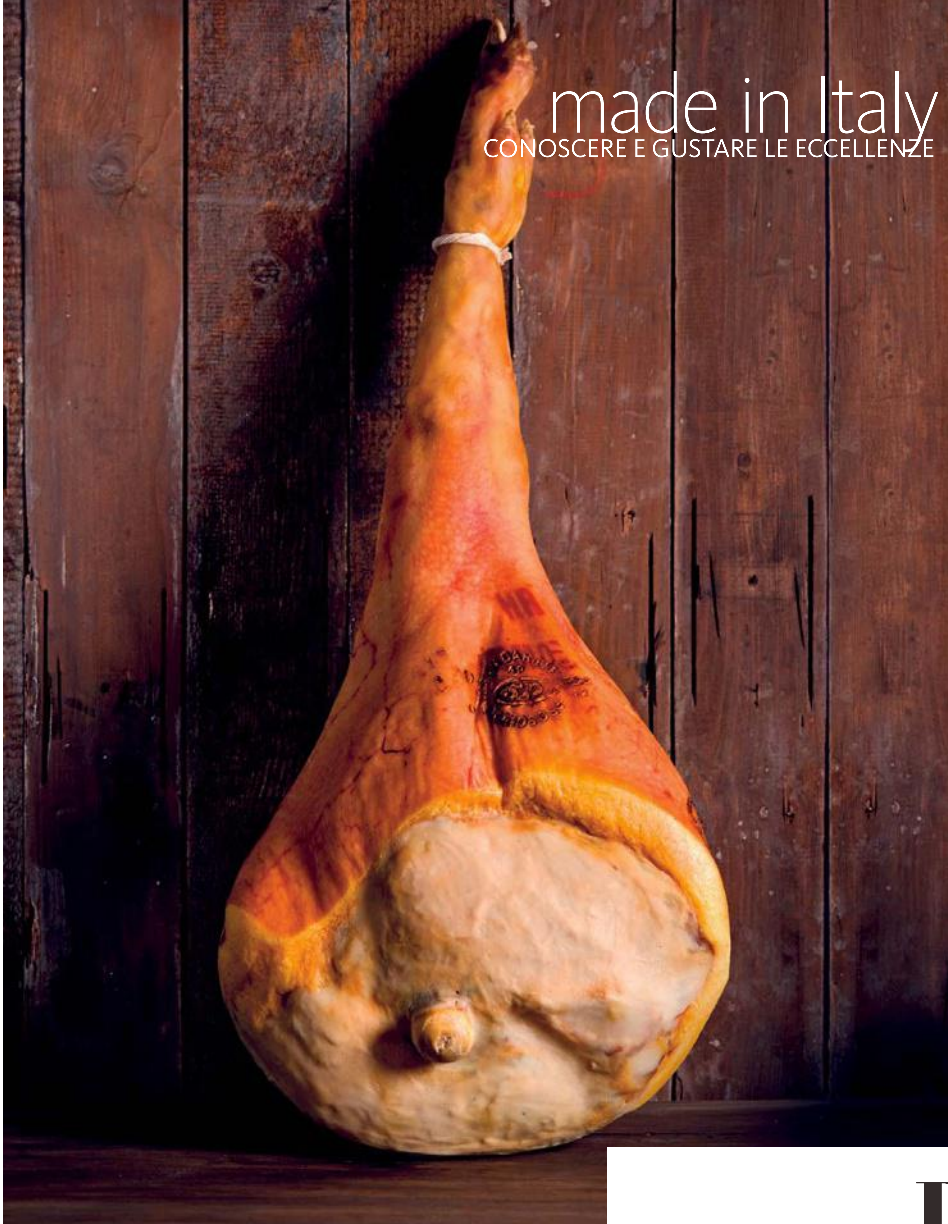




FOTO DEL CONSORZIO DEL PROSCIUTTO DI SAN DANIELE

Prosciutto di San Daniele

GIOIELLO FRIULANO PRODOTTO IN MODO NATURALE, È UN CRUDO DELICATO CONOSCIUTO NEL MONDO

di Marina Cella, foto della ricetta di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

Qual è il segreto del prosciutto di San Daniele? Per scoprirlo non basta sentirlo raccontare, bisogna "respirarlo": perché è la brezza che spira costante nella cittadina friulana ad assicurare alle cosce la stagionatura perfetta, tutta naturale. Regalando al prosciutto un bouquet di aromi unico, dove le note resinose portate dai venti montani si mescolano con quelle salmastre che salgono dall'Adriatico, incanalandosi lungo il fiume Tagliamento. Non è dunque un caso se è stata battezzata "Aria di Festa" la kermesse che ogni anno gli abitanti del posto organizzano per celebrare il nobile prosciutto. Anche l'installazione "Vento", presentata all'ultimo FuoriSalone di Milano dal Consorzio, era un omaggio al territorio dove nasce l'eccellenza friulana, un viaggio tra arte e gusto in cui immergersi con tutti i sensi. "Il prosciutto di San Daniele Dop si produce in un solo comune di 35 kmq che, in posizione equidistante tra le Alpi e il Mare Adriatico, gode di caratteristiche microclimatiche uniche", spiega Mario Cichetti direttore del Consorzio (prosciuttosandaniele.it). "Qui si trovano i 31 prosciuttifici che, in base al rigido disciplinare, fanno stagionare le cosce per almeno 13 mesi (in commercio la stagionatura preferita è di 16-21 mesi) con una ventilazione solo naturale. L'aria entra nelle grandi stanze attraverso finestre alte e strette, senza vetri, dove ogni giorno le tapparelle vengono alzate e abbassate: i prosciutti, appesi sulle scansie, lentamente maturano, acquisendo aroma e gusto", conclude. Condizioni irripetibili che, unite a una *segue >*

materia prima eccellente e naturale, senza conservanti, e alla sapienza secolare dei produttori, fanno nascere un prosciutto amatissimo, molto apprezzato anche all'estero (è presente in più di 60 Paesi). La carne è di suini pesanti italiani (almeno 160 kg), appartenenti a tre diverse razze e allevati in dieci regioni d'Italia, nel rispetto del benessere animale. Il secondo, e unico, ingrediente è il sale marino, con cui vengono massaggiate e coperte le cosce, per tanti giorni quanti sono i kg di peso: in base all'ultimo disciplinare (revisionato nel 2021), la quantità di sale è stata ridotta. Segue la pressatura, che regala al prosciutto la sua forma unica, schiacciata, simile a una chitarra. Altra caratteristica del salume friulano è la presenza dello zampino che, a base ossea, facilita il drenaggio e l'asciugatura.

Al taglio la fetta del San Daniele Dop si differenzia da quella degli altri prosciutti perché è allungata, non tondeggiante, di colore rosso-rosato per la parte magra e bianco candido per quella grassa. È un prosciutto dolce ma gustoso, equilibrato, dall'aroma delicato con sfumature tostate e note di frutta secca. Delizioso da solo, con grissini, pane, crostini, piadina, pinsa, muffin salati, coni di pasta sfoglia ma anche formaggi freschi delicati e frutta, si presta alla preparazione di vari piatti, anche grazie alla fibra morbida ma compatta. Tra le tante ricette proposte dal Consorzio (sandanielemagazine.com), due suggerimenti per le feste: i cappellacci alle erbe farciti con prosciutto e robiola e il filetto alla Wellington con fette di San Daniele e trito di funghi.

feste e tour gastronomici

Nata più di 35 anni fa, la manifestazione *Aria di Festa* si celebra a fine giugno a San Daniele, con stand enogastronomici, visite a prosciuttifici, degustazioni guidate e showcooking di famosi chef dedicati alla Dop friulana. Per farne conoscere l'eccellenza in tutta Italia, nel 2017 è stato ideato il tour del prosciutto *Aria di San Daniele*, che tocca ogni anno varie città, con tappe in locali e ristoranti e assaggi gratuiti, spesso abbinati con prodotti del posto.

TAGLIOLINI AL SAN DANIELE

PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
690 CAL/PORZIONE

400 g di tagliolini all'uovo – 200 g di prosciutto di San Daniele in una sola fetta – 4 fette di San Daniele tagliate sottilissime – 250 ml di panna fresca –burro – semi di papavero – sale – pepe

1 Mettete a bollire una pentola di acqua abbastanza capiente. Nel frattempo tagliate la fetta di prosciutto a dadini, rosolateli in pochissimo burro, quando sono ben dorati aggiungete la panna, mescolate delicatamente e lasciate insaporire a fuoco dolce per qualche minuto.
2 Quando l'acqua bolle, salatela leggermente e buttate i tagliolini rispettando i tempi di cottura: di solito bastano due o tre minuti. Scolate i tagliolini con una schiumarola e versateli direttamente nella pentola con la salsa, fate mantecare aggiungendo qualche cucchiaio di acqua di cottura per formare una cremina densa.
3 Cospargete la pasta con i semi di papavero e una macinata di pepe. Servite le porzioni decorando ogni piatto con una delle fette di prosciutto tagliate sottili.

Ricetta del Consorzio del Prosciutto




PROBIOS
BIOLOGICO
dal 1978
SENATORE CAPPELLI
SEMI-INTEGRAL
PENNE
TRAFILATURA RUVIDA AL BRONZO
FONTE DI FIBRE
ORGANIC DURUM WHEAT
"SENATORE CAPPELLI"
ROUGH BRONZE DRAWING
SOURCE OF FIBRE
Net Wt 17.63 oz (500g)
NICKEL FREE**
PASSATA DI
POMODORO
PISELLI ITALIANI
LAVORATI FRESCHI
PURA
BONTÀ
SENZA
COMPROMESSI!
Dal 1978, Probios il biologico italiano
tra etica, storia, passione e cura della terra
WWW.PROBIOS.IT
SEGUICI SU

Pra



PER UN PERFETTO NATALE IN FAMIGLIA BASTANO PORTATE SUCCULENTE E IL FUOCO DI UN CAMINETTO. WHAT ELSE?

testi di Paola Mancuso, foto di Felice Scoccimarro, ricette di Riccardo Zanni, styling di Ambra Poli, scelta dei vini di Sandro Sangiorgi; ha collaborato Alessandra Avallone. Si ringraziano lo chef Riccardo Zanni e l'agriturismo Tenuta Il Cicalino



Tovaglia in lino grezzo di Zara Home; tovaglioli in lino tinti a mano di Hue table stories; posate in acciaio satinato oro di Pintinox; piatti con bordo oro di Bitossi Home; calici in vetro borosilicato di Livellara; piatto piano con bordo di Francesca Reitano ceramica. Indirizzi a pagina 184.

Anche d'inverno, la campagna toscana regala atmosfere di grande suggestione. Lontano dal viavai delle affollate località vacanziere, si riscoprono borghi sonnecchianti e quieti paesaggi agresti, scanditi da ulivi e cipressi e accarezzati da luci morbide. Un'atmosfera ovattata, ideale per trascorrere un Natale con la famiglia e pochi amici stretti. Magari in un ambiente che possa offrire la giusta intimità, con il plus di un caminetto dove scoppietta un bel fuoco, perfetto per entrare nel mood natalizio. La location scelta per il raduno di famiglia è in Alta Maremma, in uno dei casali dell'agriturismo Il Cicalino, aperto appositamente per la speciale occasione, perché fino a metà gennaio è chiuso all'ospitalità. Il casale ha mantenuto lo stile rustico originario, ma la tavola è apparecchiata con gusto, senza rinunciare a piatti eleganti e festosi dettagli decor.

segue >



nzo *in campagna*

Tovaglia in lino grezzo di Zara Home; tovaglioli in lino tinti a mano di Hue table stories; posate in acciaio satinato oro di Pintinox; piatti piani in ceramica con bordo oro e calici bassi in vetro borosilicato con bordo oro di Bitossi Home; calici in vetro borosilicato con decoro di Livellara. Indirizzi a pagina 184.





COTECHINO DI CINTA
SU CREMA DI PISELLI

pag.136

Sopra: tessuto in lino grezzo tinto a mano di Hue table stories; piattino di Francesca Reitano ceramica; piatti fondi con bordo oro di Bitossi Home; posate di Pintinox. A destra: piatto fondo con bordo decorato in ceramica smaltata bianca di Francesca Reitano ceramica. Indirizzi a pagina 184.

Il menu preparato è ovviamente di terra e di impronta decisamente toscana, sia nella scelta degli ingredienti che delle preparazioni.

Ad aprire il pranzo è un antipasto caldo, che vede il connubio tra specialità di due regioni anche gastronomicamente vicine: la cremosa salsa all'aglione, che solitamente condisce i pici (un tipo di pasta della Val di Chiana) e i carciofi alla giudia, tipici della cucina ebraico-romana. Per la doppia frittura dei carciofi, in via del tutto eccezionale si rinuncia al buon extravergine toscano a favore dell'olio di girasole. Ben caldi e croccanti, i carciofi si gustano, foglia per foglia, intingendole nella crema di patate e aglione, fino ad arrivare al cuore.

Il secondo antipasto vede l'ingresso di un primo assaggio di carne, tra le più pregiate del territorio: il raro cotechino di Cinta senese, il toscanissimo suino dal manto nero con una curiosa fascia bianca che viene allevato solo qui, al pascolo brado o semibrado. Se ne ricavano così carni prelibate, protette dalla Dop, che vengono perlopiù trasformate in profumati salami e insaccati tradizionali. Le fette del cotechino di Cinta, ricche di grasso e cotenna, sono così morbide che si sciolgono in bocca. Il loro gusto leggermente sapido viene smorzato dalla nota agrumata e piccantina di una mostarda di clementini e dalla dolcezza di una crema di piselli, che regala un tocco gentile al piatto, in sostituzione della purea di patate che tradizionalmente accompagna il cotechino.





TORTELLI RIPIENI DI LASAGNA CON FUNGHI
pag.136

MENU

Carciofi alla giudia, patate e salsa all'aglione
LA SALSA E LE PATATE POSSONO ESSERE PREPARATE IN ANTICIPO, AVENDO CURA DI SCHIACCIARE LE PATATE ANCORA CALDE. LA FRITTURA DEI CARCIOFI VA FATTA AL MOMENTO.

Cotechino di Cinta su crema di piselli
SE ACQUISTATE UN COTECHINO FRESCO, CUOCETELO IL GIORNO PRIMA. ROSOLATE LE FETTE POCO PRIMA DI SERVIRE.

Tortelli ripieni di lasagna con funghi
IL GIORNO PRIMA, CUOCETE IL RAGÙ E LA LASAGNA, CONFEZIONATE I TORTELLI E COSPARGETELI DI SEMOLA. TRASFERITELI IN UN SOLO STRATO SU UN VASSOIO, COPRITELI E TENETELI IN FRIGO.

Pollo ruspante farcito di castagne e salsicce
PREPARATE IL RIPIENO IL GIORNO PRIMA E FARCITE IL POLLO. ARROSTITELO CON ANTICIPO E FATELO RAFFREDDARE PRIMA DI TAGLIARLO: LE FETTE SARANNO PIÙ COMPATTE.

Insalata invernale con zucca marinata
SGRANATE LA MELAGRANA IL GIORNO PRIMA E CONSERVATE I CHICCHI IN FRIGO, CHIUSI IN UN VASETTO. FATE MARINARE LA ZUCCA CON ANTICIPO.

Terrina di mele e frutta secca
VA PREPARATA IL GIORNO PRIMA E, A PIACERE, POTETE SCALDARE LE FETTE PRIMA DI SERVIRLE. LA CREMA DI ACCOMPAGNAMENTO VA FATTA AL MOMENTO.

Il menu prosegue con un primo di pasta fresca. Non si fa attendere troppo, giusto il tempo di versare nei bicchieri un corposo e vellutato Sangiovese chiantigiano che accompagnerà anche la portata successiva, perché i tortelli cuociono in pochi minuti e poi vanno spadellati brevemente nel condimento. Arrivano in tavola generosamente conditi con carnosi funghi misti. Ma la vera sorpresa arriva dopo il taglio e l'assaggio: il ripieno di questa sorta di ravioloni ha tutto il sapore di una lasagna al forno (sì, quella classica fatta con ragù di carni miste, pomodoro e besciamella, con tanto di crosticina croccante). Un modo fantasioso e sorprendente per gustare, in golosa fusione, due primi tra i grandi classici delle feste. *segue >*



POLLO RUSPANTE FARCITO
DI CASTAGNE E SALSICCE

pag.137





Sopra: piatto da portata tondo in ceramica di H&M home; calici bassi con bordo oro di Bitossi Home; calici in vetro con decoro di Livellara. In basso: tessuto in lino grezzo bianco verniciato oro di Hue table stories; posate di Pintinox; piatto piano in ceramica smaltata bianca con bordo oro di Bitossi Home. Indirizzi a pagina 184.



INSALATA INVERNALE
CON ZUCCA MARINATA

pag.137

Il bello delle località di campagna è che spesso si ha la fortuna di scovare allevamenti di polli sicuramente ruspanti. Se poi il volatile, una volta disossato, viene farcito con salsiccia fresca dell'Amiata e castagne dei boschi della stessa zona, il risultato sarà un signor arrosto, morbido e succulento. La ricetta, di tradizione toscana, è un po' rustica, anche per via del contorno di patate e cipolle rosse al forno, ma di grande soddisfazione. Lo stesso Pellegrino Artusi - celebre gastronomo, toscano d'adozione - descrivendo questa ricetta definì il ripieno “non di cucina fine, ma di famiglia”. Del resto, il pranzo è, giustappunto, in famiglia.

A concludere la sequenza di sapori forti del menu, non manca una sfiziosa insalata di ortaggi e melagrana, di sapore acidulo, necessario per rinfrescare il palato e prepararlo all'assaggio della morbida terrina di mele. Tagliata a fette, appena intiepidite, accarezza il palato con il supporto di una crema inglese alle mandorle. Si può gustare a tavola o, perché no, seduti davanti al camino, sorseggiando un bicchiere di Vin Santo, in attesa di aprire i pacchetti dei doni.



TERRINA DI MELE E FRUTTA SECCA

FACILE
PER 6-8 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
720 CAL/PORZIONE

10 mele Golden – 3 tuorli – 250 ml di panna fresca – 100 g di zucchero – 1 bicchierino di rum – 50 g di uvetta – 50 g di fichi secchi – 50 g di albicocche secche – 50 g di mandorle pelate – 50 g di noci sgusciate – 50 g di nocciole pelate – farina di riso – burro
per la crema 2,5 dl di latte – 3 tuorli – 50 g di zucchero – 80 g di crema di mandorle

1 Tostate leggermente le mandorle, le nocciole, le noci e fate raffreddare. Tagliate a pezzetti le albicocche e i fichi. Fate rinvenire l'uvetta nel rum, scolatela, strizzatela e conservate il liquore.
2 Mescolate i tuorli con la panna e lo zucchero. Sbucciate le mele, eliminate i torsoli e affettatele sottili; passatele velocemente nella farina di riso. Ungete di burro uno stampo a terrina e cospargetelo con la farina di riso. Riempitelo con le fettine di mela, alternandole alla frutta secca e a quella essiccata. Ogni 3 strati spennellate con il mix preparato di zucchero, panna e tuorli.
3 Coprite con carta da forno, premete bene e appoggiatevi sopra un peso che possa andare in forno (ad esempio, un'altra terrina con dentro un mattone). Cuocete la terrina nel forno già caldo a 180° per 1 ora. Quando è cotta, fatela raffreddare a temperatura ambiente, quindi trasferitela in frigorifero, sempre con il peso sopra.
4 Per la crema, mescolate i tuorli con lo zucchero e il latte, filtrate attraverso un colino a maglie fitte e cuocete a fuoco basso, mescolando costantemente fino a raggiungere 82°. Versate la crema in una ciotola e mescolatevi la crema di mandorle. Sformate la terrina e servitela fredda o tiepida, tagliandola a fette prima di scaldarle brevemente in forno. Accompagnate con la crema preparata.

Tovaglia in lino di Zara Home; tovaglioli in lino di Hue table stories; calici in vetro con decoro di Livellara; piatto da portata rettangolare in ceramica smaltata nera di Francesca Reitano ceramica; ciotolina in ceramica smaltata oro e calici bassi con bordo oro di Bitossi Home. **Indirizzi a pagina 184**







CARCIOFI ALLA GIUDIA, PATATE E SALSA ALL'AGLIONE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
250 CAL/PORZIONE

6 carciofi grandi senza spine – 400 g di patate – 4 spicchi di aglione – 1 bicchiere di latte – 1 limone – olio extravergine d'oliva – olio di semi di girasole per friggere – sale – pepe

1 Sbucciate gli spicchi di aglione, metteteli in un pentolino d'acqua, portate a ebollizione, poi scolateli. Ripetete l'operazione per almeno 3-4 volte. Quindi, mettete a bollire l'aglione nel latte. Scolatelo dopo 5 minuti e frullatelo aggiungendo un po' del latte di cottura fino a ottenere una crema densa. Regolate di sale.
2 Mondate i carciofi, immergeteli in acqua e limone, dopo 15 minuti aprite delicatamente i petali e rimetteteli in acqua. Scaldate a 120° abbondante olio per friggere in una casseruola profonda. Sgocciolate i carciofi e friggeteli nell'olio per 5 minuti. Scolateli bene e teneteli da parte.
3 Pelate le patate, tagliatele a tocchi, immergeteli in acqua fredda e lessateli per 20 minuti a partire dall'ebollizione. Scolateli, schiacciateli con la forchetta, condite con un filo d'olio, sale, pepe e tenete in caldo.
4 Scaldate nuovamente l'olio a 160-170°, immergetevi i carciofi per la seconda frittura finché risultano dorati e croccanti. Scolateli su carta da cucina e salateli. Distribuite nei piatti le patate schiacciate, condite con gocce di salsa all'aglione e completate con un carciofo fritto.

COTECHINO DI CINTA SU CREMA DI PISELLI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 5 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

12 fette di cotechino già cotto di 1 cm circa di spessore – mostarda di clementini – 400 g di pisellini 100% toscani surgelati Le Stagioni d'Italia – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Scottate i pisellini surgelati in acqua bollente salata per 5 minuti, scolateli e conservate un po' dell'acqua di cottura. Frullateli ancora caldi con una noce di burro, aggiungendo l'acqua di cottura necessaria per ottenere una crema densa. Regolate di sale.
2 Scaldate una padella con un filo d'olio e fatevi rosolare le fette di cotechino sui due lati. Distribuite la crema di piselli nei piatti individuali, appoggiatevi sopra 2 fette di cotechino a porzione e guarnite con mostarda di clementini.

TORTELLI RIPIENI DI LASAGNA CON FUNGHI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
+ 3 ORE PER IL RAGÙ
460 CAL/PORZIONE

per la pasta 300 g di farina – 3 uova - semola per la lavorazione
per il ragù 400 g di manzo macinato – 150 g di maiale macinato – 1 piccola carota – 1 piccola cipolla – 1/2 costa di sedano – 400 g di passata di pomodoro – 40 g di concentrato di pomodoro – 1/2 bicchiere di vino rosso – alloro - sale
per la besciamella 3 dl di latte – 30 g di farina – noce moscata – 30 g di burro - 40 g di grana padano Dop grattugiato - sale
per il condimento 1 scalogno – 750 g di funghi misti, anche surgelati (chiodini, finferli, porcini, champignon) – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Per la pasta, impastate la farina con le uova, lavorandola per almeno 5 minuti. Quando sarà liscia e omogenea formate una palla, avvolgetela in pellicola e lasciate riposare per 1 ora al fresco.
2 Scaldate 2 cucchiai d'olio in un'ampia casseruola e fatevi rosolare le due carni. Aggiungete il sedano, la carota e la cipolla puliti e tritati. Unite il concentrato di pomodoro e, dopo 2 minuti, sfumate con il vino. Versate la passata di pomodoro, unite l'alloro, coprite e lasciate cuocere a fuoco molto basso per 3 ore, mescolando ogni tanto e aggiungendo poca acqua, se necessario. Regolate di sale e fate raffreddare
3 Per la besciamella, tostate la farina nel burro, stemperate con il latte caldo e portate a ebollizione, mescolando. Salate e profumate con la noce moscata.
4 Mescolate il ragù con metà della besciamella, stendete il mix in una teglia e infornate a 180° per 15 minuti, fino a formare una crosticina. Lasciate raffreddare, poi mescolate con la besciamella rimasta e il grana. Trasferite la farcia in una sac à poche.

LA LOCATION

Agriturismo Tenuta Il Cicalino

Poco distante da Massa Marittima, nel cuore della Maremma grossetana, è una tenuta di oltre 300 ettari dove crescono, tra l'altro, 28mila ulivi da cui l'azienda ricava un extravergine Toscano Igp. Della tenuta fanno parte sei antichi poderi con le rispettive case coloniche, ristrutturate nel rispetto della loro originaria vocazione e oggi riservate all'ospitalità, con l'offerta di camere e appartamenti. Il resort dispone di sei piscine, palestra e centro benessere. Oltre a un ristorante, regno dello chef Riccardo Zanni, che ha creato le ricette di questo servizio. Zanni propone piatti genuini, tipici della tradizione toscana, con qualche incursione nella cucina romana, la sua terra d'origine. Info: tenutacicalino.com









5 Stendete la pasta e tagliatela a strisce di 1-2 mm di spessore. Spremetevi, ben distanziate, tante grosse nocciole di ripieno con la sac à poche. Coprite con una seconda striscia di pasta e premetela intorno al ripieno. Ricavate i tortelli con un coppapasta rotondo e spolverizzateli di semola.
6 Tritate lo scalogno e soffriggetelo in una padella con qualche cucchiaio d'olio. Aggiungete i funghi, saltateli a fuoco vivace per 3-4 minuti, coprite e cuoceteli per altri 4-5 minuti. Salate e pepate a fine cottura. Intanto, lessate i tortelli in acqua bollente salata per 3-4 minuti, scolateli e ripassateli in padella con i funghi.

POLLO RUSPANTE FARCITO DI CASTAGNE E SALSICCE

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 15 MINUTI
390 CAL/PORZIONE

1 pollo ruspante disossato – 400 g di mollica di pane toscano – 2 salsicce dell'Amiata – 200 g di castagne dell'Amiata – 2 dl di latte – 1 uovo – 1 mazzetto di salvia e rosmarino – 1 carota – 1 costa di sedano – 1 piccola cipolla – 1 bicchiere di vino bianco – 600 g di patate – 400 g di cipolle rosse – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate la mollica a dadini, bagnateli con il latte, lasciateli gonfiare e strizzateli. Sbriciolate le salsicce e rosolatele in padella con un filo d'olio. Incidete le castagne e infornatele a 200° per 15 minuti; sbucciatele, pelatele e tritatele grossolanamente, lasciandone 3 o 4 intere.
2 Mescolate la mollica con l'uovo sbattuto, le castagne tritate e le salsicce. Salate, pepate e insaporite con un trito abbondante di salvia e rosmarino. Farcite il pollo con il ripieno preparato, mettendo al centro le castagne intere, poi richiudete il pollo, cucitelo e legatelo tenendo ali e cosce vicino al corpo Cospargetelo esternamente con olio, sale, pepe e cuocetelo nel forno già caldo a 180° per 20 minuti.
3 Nel frattempo pulite il sedano, la cipolla e la carota e tagliateli a dadini regolari. Uniteli al pollo e cuocete per altri 30-40 minuti, controllando che la temperatura interna superari i 65°. Impostate il grill per altri 5 minuti, sfornate e lasciate riposare per 10 minuti.
4 Deglassate il fondo di cottura con il vino, mettendo la teglia sul fuoco. Aggiungete 1 tazza di acqua e fatte bollire per almeno 10 minuti. Frullate il fondo e le verdure, passate al colino, regolate di sale e tenete da parte.
5 Mentre cuoce il pollo sbucciate le patate e tagliatele a pezzettoni. Lessateli in acqua bollente salata per 8 minuti, quindi scolateli e infornate in una seconda teglia con le cipolle tagliate a spicchi, olio, sale, pepe e qualche foglia di salvia. Fatele arrostire per 25 minuti circa. Servite il pollo ripieno a fette, cosparse con la salsa, accompagnando con le patate e le cipolle.

INSALATA INVERNALE CON ZUCCA MARINATA

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 5 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

300 g di cavolo cappuccio – 300 g di zucca Butternut – 1/2 melagrana – 40 g di mandorle a filetti – 30 g di miele – 30 g di senape di Digione – olio extravergine di oliva – 1 cubetto di ghiaccio – sale – pepe

1 Sbucciate la zucca e affettatela sottile con la mandolina. Frullate il miele con la senape, 4-5 cucchiai d'olio, il ghiaccio, sale e pepe e fate marinare la zucca per 1 ora con metà del condimento.
2 Affettate fine con la mandolina anche il cavolo cappuccio. Mescolatelo con la zucca, trasferiteli in un piatto da portata e conditeli con la salsa rimasta. Guarnite con i chicchi della melagrana e con le mandorle tostate in una padella antiaderente.

BERE GIUSTO

IL PIATTO DI ENTRATA POTREBBE SCORAGGIARE QUALSIASI SOMMELIER. COI CARCIOFI "ALLA GIUDIA", ASTRINGENTI E LEGNOSI, IL VINO NON CE LA FA. LE PATATE SONO IL MIGLIOR MEDIATORE PER FAVORIRE IL LIQUIDO ODOROSO E CONSENTONO AL LAMBRUSCO MANTOVANO, FRIZZANTE E ABBOCCATO, DI LAVORARE ANCHE SULLA DELICATEZZA DELL'AGLIONE. L'INCANTABISS DEL FONDO BOZZOLE HA UN'EFFERVESCENZA PERSISTENTE ADATTA A MODERARE IL GRASSO DEL COTECHINO. IL VILLA PĀCINA DELL'AZIENDA OMONIMA È UN SANGIOVESE CHIANTIGIANO MATURO E FASCINOSO: SUI TORTELLI RIPIENI E SUL POLLO FARCITO IMPIEGA LA SUA MULTIFORME ELEGANZA: PRIMA È AVVOLGENTE, QUASI PECCAMINOSO, NEL LASCIAR ESPRIMERE L'INTENSITÀ DEI CIBI, POI TAGLIA LA STRADA AI POSSIBILI ECCESSI UNTUOSI E RISTORA LA BOCCA. LA TERRINA DI MELE RICHIEDE UN VIN SANTO NON TROPPO SECCO, COME QUELLO DI CASALE PRODOTTO A CERTALDO.



GHIOTTONERIE SOTTO L'ALBERO

PER GLI APPASSIONATI DI CUCINA E I BUONGUSTAI, NON C'È REGALO MIGLIORE DI UN CESTO GASTRONOMICO DI PRODOTTI DI QUALITÀ, 100% ITALIANI, COME QUELLI DI **LE STAGIONI D'ITALIA**. PER LE RICETTE DI QUESTO SERVIZIO SONO STATE UTILIZZATE LA PASSATA DELICATA E LA POLPA DI POMODORO A PEZZETTONI, PRODOTTE CON POMODORO FRESCO COLTIVATO IN TOSCANA E LAVORATO AL VAPORE. COME 100% TOSCANI SONO I PISELLINI FINISSIMI, COLTIVATI NEI CAMPI DI CORTONA. A QUESTI PRODOTTI SI POSSONO AGGIUNGERE ANCHE L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E LA PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO SENATORE VARIETÀ CAPPELLI, DISPONIBILE IN TUTTE LE TIPOLOGIE TRADIZIONALI, PIÙ 4 FORMATI DI PASTA INTEGRALE.



scenografici CARRÉ

NON SEMPLICI ARROSTI, MA TEATRALI PORTATE DI VITELLO, AGNELLO E MAIALE FELICEMENTE SEGNATE DA PICCOLI COLPI DI GENIO. OGNUNA COMPRENDE UN CONTORNO DI STAGIONE, A SUA VOLTA SORPRENDENTE

a cura di Cristiana Cassé, ricette di Alessandra Avallone, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli



DI AGNELLO IN CROSTA
DI ERBE E PISTACCHI

pag. 147





DI MAIALE CARAMELLATO
CON SALSA ALL'ARANCIA
pag.147

DI VITELLO CON CARCIOFI
pag.148





DI MAIALE AL SIDRO
CON LE MELE

pag.148



biologico
Baule Volante
Panettone amarena e cioccolato fondente
CON PASTA MADRE
SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI
Il nuovo Panettone firmato Baule Volante abbina golose amarene candite al gusto intenso del cioccolato fondente. Sarà una sorpresa per tutti, anche per i palati più esigenti.
Natale presents noel bells ALL I WANT for Christmas YOU ginger joy
DOLCI di natale
Il magico Natale di Baule Volante profuma di cioccolato e amarene
Gli ingredienti che rendono speciale il Panettone amarena e cioccolato fondente Baule Volante non sono segreti: un'esclusiva e originale ricetta, realizzata con ingredienti biologici attentamente selezionati, un impasto reso soffice grazie alla lenta lievitazione con pasta madre, l'unione sorprendente tra il sapore avvolgente del cioccolato e l'intensità delle amarene candite. Assaggialo: è un'esperienza che appaga il gusto e il cuore.
Baule Volante
Il futuro
è una storia bio
www.baulevolante.it

DI VITELLO ALLE NOCCIOLE

pag.148



DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE E PISTACCHI

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
725 CAL/PORZIONE

1 carré intero di agnello di almeno 1,2 kg – 2 cucchiai di crema di pistacchi salata (o pesto di pistacchi) – 300 g di cipolline borettane spellate – 3 patate grandi – 30 g di granella di pistacchi – 2 cucchiai di pangrattato – 1 cucchiaino di scorza grattugiata di limone non trattato – 1 mazzetto di prezzemolo – qualche filo di erba cipollina – 1 spicchio d'aglio – 1 bicchiere di vino bianco – 2 mestoli di brodo – 1 cucchiaio di burro chiarificato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate il carré a metà, salate i due pezzi, pepateli e dorateli in forno a 230° per 5 minuti. Accoppiateli incrociando gli ossi e legateli con qualche giro di spago da cucina. Tritate il prezzemolo, l'erba cipollina e l'aglio e mescolate il trito con il pangrattato e la granella di pistacchi. Spennellate la carne con la crema di pistacchi, quindi fatevi aderire il mix aromatico (tenetene da parte 2 cucchiai) premendo bene. Trasferite il doppio carré su una teglia bassa, versate sul fondo 1/2 bicchiere di vino e 1 mestolo di brodo e infornate a 180° per 30 minuti circa in modo che la carne resti rosata al centro (la temperatura al cuore dev'essere di 52°).
2 Intanto, sbucciate le patate, tagliatele a dadi e scottatele per 5 minuti in acqua bollente. Scolatele, mettetele in una padella antiaderente con 1 cucchiaio di burro chiarificato e 2 di olio e portatele a cottura facendole dorare su tutti i lati: poi cospargetele con il trito aromatico tenuto da parte mescolato alla scorza di limone. Mentre le patate cuociono, mettete le cipolline in una casseruola con il vino bianco e il brodo rimasti, 1 cucchiaio di olio, sale e pepe e fatele stufare a pentola semi coperta fino a quando il liquido sarà evaporato.
3 Togliete la carne dal forno, copritela con fogli di alluminio e lasciatela riposare per 5-10 minuti prima di servirla con le patate e le cipolline su un piatto da portata.

DI MAIALE CARAMELLATO CON SALSA ALL'ARANCIA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 10 MINUTI
770 CAL/PORZIONE

1 carré di maiale da 4-5 coste (1,5 kg circa) – 400 g di cavolini di Bruxelles – 3 fette di pancetta affumicata – la scorza ridotta a julienne di 1 arancia non trattata – 4 fettine di zenzero fresco – 2 cucchiai di zucchero di canna – 1 rametto di rosmarino – 5 dl di succo di arancia fresco – 1/2 bicchiere di vino bianco – 2 cucchiai di Grand Marnier – 5 dl di brodo vegetale– 1 cucchiaio di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Salate e pepate il carré, appoggiate il rosmarino lungo le coste, fasciate la carne con le fettine di pancetta e legate il tutto con qualche giro di spago da cucina. Fate dorare il carré in forno a 230° per 15 minuti. Intanto, cuocete lo zucchero in padellino fino a ottenere un caramello ambrato. Toglietelo dal fuoco, unite metà succo di arancia e mettete di nuovo sul fuoco mescolando fino a ottenere una salsa densa. Togliete la carne dal forno, spennellatela completamente con la salsa caramellata e reinfornatela a 180° per 1 ora abbondante (la temperatura al cuore dovrà essere di 65°). Durante la cottura deglassate spesso il fondo unendo via via il vino, il Grand Marnier e un po' di brodo.
2 Mentre la carne cuoce, rosolate in una piccola casseruola lo zenzero con 1 cucchiaio di olio, poi unite la scorza d'arancia, il succo rimasto e l'aceto e fate ridurre il tutto a fuoco dolce fino a ottenere una salsa sciropposa. Scottate i cavolini tagliati a metà in acqua bollente salata, scolateli, conditeli con olio e sale.
3 Estraete la carne dal forno a circa metà cottura e versate il suo sugo nella casseruola con la salsa all'arancia. Unite alla carne un po' di brodo e i cavolini reinfornatela per terminare la cottura. Eliminate lo zenzero dalla salsa all'arancia e mescolate bene. Coprite coprite il carré con fogli di alluminio e lasciatelo riposare per 10 minuti. Servitelo a fette con il contorno e nappate la carne con la salsa all'arancia.





Pagina 140: piatto in ceramica Hk Living, tovaglietta Zara Home.
Pagina 141: piatto in ceramica smaltata Francesca Reitano ceramica, caraffa Ichendorf Milano, bricchetto in ceramica smaltata CeCeramic, Cucchiaino in acciaio satinato bronzo di Pintinox. Indirizzi a pagina 184

Consigli utili per una riuscita perfetta

CHIEDETE AL MACELLAIO DI INCIDERE GLI OSSI ALLA BASE DEL CARRÉ IN MODO DA POTER AFFETTARE LA CARNE PIÙ FACILMENTE AL MOMENTO DEL SERVIZIO. PER UNA PRESENTAZIONE MIGLIORE, SE GLI OSSI NON SONO PERFETTAMENTE PULITI, RASCHIATELI CON UN COLTELLINO. INOLTRE, FASCIATELI CON ALLUMINIO IN MODO CHE NON BRUCINO IN FORNO. PER TUTTE LE RICETTE, INFINE, È IMPORTANTE AVERE UN TERMOMETRO DA CARNE (AD AGO): POTER MISURARE LA TEMPERATURA AL CUORE DEL CARRÉ GARANTISCE UNA COTTURA IDEALE, CIOÈ CON IL CENTRO ROSATO; SE INVECE NON LO GRADITE, PROLUNGATE LA COTTURA DI 5 MINUTI.







Pagina 142: tessuto in lino Hue table stories, piatto in ceramica verde Francesca Reitano ceramica, posate in acciaio satinato oro Pintinox. Pagina 143: tessuti in lino Hue table stories, piattino in ceramica smaltata L'Arte nel Pozzo. Pagina 145: calice in vetro borosilicato Livellara Milano, ciotolina in ceramica smaltata bianca Francesca Reitano Ceramica, posate in acciaio satinato oro Pintinox, ciotolina in vetro con bordo oro e piattino Coin Casa. Indirizzi a pagina 184

DI VITELLO CON CARCIOFI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 15 MINUTI
645 CAL/PORZIONE

2 fette di carré di vitello alte con una costa ciascuna – 6 carciofi – 6 fette di pancetta – 3 limoni non trattati – un mazzetto di timo – 1 bicchiere di vino bianco – 1 mestolo brodo di vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Massaggiate le fette carne con sale e pepe, fasciatene il bordo con la pancetta e fissatela con spago da cucina. Mettetele in una terrina copritele con abbondante timo e 1 limone a fette a lasciatele riposare per 1 ora.
2 Intanto, togliete ai carciofi le foglie più dure e le spine, tagliateli a metà lasciando un po' di gambo e raschiatelo, privateli del fieno interno e spennellateli con il succo di 1/2 limone. Metteteli in una casseruola con 4 cucchiai di olio, metà del vino, il brodo e un po' di timo. Cuoceteli coperti a fuoco dolce per 30 minuti.
3 Scaldate una padella antiaderente e scottatevi le fette di carré 5 minuti per lato. Poi sigillate anche i bordi tenendole per le ossa. Coprite una teglia con il limone rimasto a fettine, appoggiatevi la carne, conditela con sale, olio e timo e infornate a 150° per circa 20 minuti (la temperatura al cuore dovrà essere di 65°). Fasciate la carne con alluminio e lasciatela riposare per 5 minuti. Prelevate le fette di limone e deglassate il fondo con il vino rimasto e il fondo di cottura dei carciofi filtrato: fate ridurre per 2 minuti per ottenere una salsa. Servite la carne affettata con i carciofi e la salsa.

DI MAIALE AL SIDRO CON LE MELE

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 40 MINUTI
820 CAL/PORZIONE

1 carré di maiale da 6 coste (2,2 kg circa) – 300 g di meline selvatiche (crab apple) – 6 mele piccole, miste – 1 bottiglia di sidro secco – 1 bicchiere di succo di mele non zuccherato – 2 scalogni – 2 spicchi d'aglio – 1 rametto di alloro – 1 noce di burro chiarificato – olio extravergine d'oliva – sale – 1 cucchiaio di pepe rosa

1 In una terrina, mescolate il sidro con 1 cucchiaio di olio, gli scalogni affettati, l'aglio schiacciato non sbucciato e metà del pepe rosa. Unite il carré, sigillate con pellicola e lasciate marinare in frigo fresco per 1 notte. Scolate la carne, asciugatela, massaggiatela con il burro, sale e metà del pepe rosa e scottatela in forno a 230° per 15 minuti.
2 Intanto, fate ridurre la marinata di 2 terzi a fuoco vivo. Abbassate la temperatura del forno a 180°, irrorate il carré con la marinata ridotta e disponete intorno le mele selvatiche intere e le altre a spicchi, l'alloro e il pepe rosa rimasto. Proseguite la cottura per 1 ora e 20 minuti (la temperatura al cuore dovrà essere di 65°).
3 Disponete carne e mele su fogli di alluminio, richiudeteli a cartoccio e lasciate riposare per 10-15 minuti. Deglassate il fondo di cottura sul fornello con il succo di mela e filtratelo. Servite la carne a fette, nappatele con il fondo deglassato e accompagnate con le mele.

DI VITELLO ALLE NOCCIOLE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 2 ORE E 25 MINUTI
575 CAL/PORZIONE

1 carré di vitello con 5 coste (2 kg circa) – 400 g di patate novelle a buccia rossa – 400 g di scalogni – 1 vaschetta di ribes rossi – 40 g di granella di nocciole – 2 cucchiai di nocciole tostate – 2 fette di pane briosciato secco – senape – salvia – alloro – semi di coriandolo – 1 bicchiere di vino bianco – 5 dl di brodo di carne – burro chiarificato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Massaggiate la carne prima con sale, pepe e coriandolo pestato, poi con olio; mettetela in frigo per 1 ora. In una casseruola, disponete gli scalogni sbucciati, il vino, 1 bicchiere di brodo, un po' di alloro e salvia, 2 cucchiai di olio, sale e pepe: cuocete coperto a fuoco dolce per 40 minuti. Intanto, lessate le patate con la buccia per 15 minuti. Lasciatele raffreddare e tagliatele a metà. Unite i ribes agli scalogni e spegnete il fuoco.
2 Sbriciolate il pane e mescolatelo con la granella di nocciole e un trito di salvia, pepe e coriandolo. Scottate il carré in forno a 220° per 20 minuti. Prelevatelo, spennellatelo bene con la senape e fate aderire la panatura. Mettetelo di nuovo in teglia, versate sul fondo 2 mestoli di brodo e proseguite la cottura a 180° per 1 ora e 15 minuti circa (la temperatura al cuore dovrà essere di 65° circa): stemperate ogni tanto il fondo con un po' di brodo.
3 Fasciate la carne con alluminio e fatela riposare per 15 minuti. Rosolate le patate con il burro e 2 foglie di alloro. Affettate la carne, conditela con il suo fondo filtrato e le nocciole pestate e accompagnate con gli scalogni ai ribes e le patate.

UN NATALE DI SOLIDARIETÀ E “WINE EXPERIENCE” CON FOLLADOR PROSECCO

Con i D.O.C.G. della Collection Image sostieni la raccolta fondi destinata a ***Fondazione Vialli e Mauro*** *per la ricerca sulla SLA e il cancro. Lasciati coinvolgere fra le atmosfere d’incanto delle colline del Prosecco, Patrimonio dell’Umanità: i nuovi cofanetti “Wine Experience” di* ***Follador Prosecco*** *ti attendono sotto l’albero!*

Il Natale con Follador Prosecco dal 1769 è ricco di iniziative! Fino al 31 dicembre gli spumanti D.O.C.G. della Collection Image saranno protagonisti della raccolta fondi destinata alla **Fondazione Vialli e Mauro** per la Ricerca e lo Sport onlus, a favore della ricerca sulla SLA e la prevenzione e cura del cancro.

La O.N.L.U.S. fondata da Gianluca Vialli e Massimo Mauro da anni si pone l’obiettivo di finanziare realtà d’eccellenza nel campo della ricerca scientifica e degli approcci terapeutici.

Il brindisi a tavola con un calice di Prosecco della tradizione veneta sarà in grado di creare la giusta atmosfera per le occasioni conviviali delle festività e lo scambio dei doni!

Pensati per gli amanti del buon vino, quest’anno **Follador Prosecco** ha ideato 3 cofanetti “Wine Experience” per accogliere gli estimatori con veri e propri momenti dedicati.

Le proposte regalo **“Perlage di prestigio”**, **“Tra storia e innovazione”** e **“Degustazione con vista”** offriranno esperienze di degustazione inedite fra le incantevoli colline del Prosecco, Patrimonio UNESCO, immerse nel panorama che si estende a perdita d’occhio dalle Dolomiti a Venezia.

Ma non solo: a prendere vita saranno veri e propri viaggi alla scoperta dei valori più sentiti da una delle famiglie storicamente legate alle tradizioni e al territorio di Valdobbiadene, con analisi sulle tecniche di produzione più innovative. Da vivere nella sublime atmosfera natalizia o immersi nei profumi della primavera, ogni stagione sa offrire grandi suggestioni, occasioni di svago e cultura.





Fra le proposte della Collection Image, XZERO - Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Millesimato Extra Brut si caratterizza per un residuo zuccherino pari a zero.



è festa TUTTO IL GIORNO

DAL MATTINO ALLO SPUNTINO DI MEZZANOTTE, OGNI MOMENTO DI CONVIVIO DEL NATALE È SCANDITO DA ZUCCHEROSE PRELIBATEZZE. TRA CUI ALCUNI CAPOLAVORI DI PASTICCERIA DI GRANDE SUGGESTIONE

a cura di Cristiana cassé, ricette di Livia Sala, foto e styling di Stefania Giorgi


CORONA DI
PANBRIOCHE AL BURRO
SALATO E CANNELLA
pag.152
colazione

CORONA DI PANBRIOCHE AL BURRO SALATO E CANNELLA

FACILE
PER 5 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
350 CAL/PORZIONE

100 g di farina 00 – 150 g di farina tipo Manitoba – 50 g di zucchero – 100 ml di latte – 1 uovo e 1 tuorlo – 1 cucchiaino di miele – 50 g di burro salato + quello per imburrare – 6 g di lievito di birra – 1/2 cucchiaino di cannella in polvere

1 Stemperate il lievito in poco latte tiepido con mezzo cucchiaino di zucchero e lasciatelo riposare per 10 minuti. Impastate i due tipi di farina con lo zucchero rimasto, l'uovo sbattuto con il latte restante (tenetene da parte 1 cucchiaio) e il latte lievitato. Quando l'impasto sarà omogeneo, aggiungete il miele e la cannella e, per ultimo, il burro morbido, un pezzetto alla volta; otterrete una pasta piuttosto morbida. Mettetela in una ciotola imburrata, coprite (non a contatto) con un telo umido e fate lievitare nel forno spento con la luce accesa fino al raddoppio del volume (almeno 1 ora).
2 Dividete l'impasto in 5 porzioni uguali e modellate delle palline lisce: sistematele in cerchio su una placca foderata con carta da forno a una distanza di 2-3 cm l'una dall'altra. Coprite con una grande ciotola rovesciata e lasciate lievitare ancora fino al raddoppio del volume.
3 Spennellate la superficie della corona con il tuorlo sbattuto con il latte tenuto da parte e intagliate in ciascuna pallina la punta di una stella con le forbici. Infornate a 180° per 30 minuti circa. Lasciate raffreddare prima di servire, a piacere, con confettura o panna montata.

TORTA DI PANETTONE CON ALBERELLI DI CIOCCOLATO BIANCO

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 50 MINUTI
COTTURA 10 MINUTI
890 CAL/PORZIONE

per la base 1 panettone da 1 kg
per la farcitura e la copertura 500 g di formaggio spalmabile – 250 g di mascarpone – 100 g di burro a temperatura ambiente – 250 g di zucchero a velo più quello per decorare – 40 g di granella di pistacchi – 1 cucchiaio di zucchero a velo– la scorza grattugiata di 1/2 arancia e di 1/2 lime non trattati – 1 mazzetto di rosmarino
per gli alberelli 200 g di cioccolato bianco

1 Preparate gli alberelli. Tritate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria. Distribuitene buona parte, a cucchiaiate ben distanziate, su una placca foderata con carta da forno. Stendetele con il dorso di un cucchiaino formando le sagome di alberelli. Fate indurire in frigo per qualche minuto, poi rifinite le sagome decorandole con il cioccolato restante.
2 Tagliate il panettone in 4 fette orizzontali con un coltello da pane. Lavorate il burro morbido con le fruste per renderlo spumoso, quindi incorporate il formaggio spalmabile, il mascarpone, lo zucchero a velo e la scorza grattugiata degli agrumi.
3 Ricomponete il panettone farcendo le fette con metà della crema. Spalmate la restante uniformemente sul panettone con l'aiuto di una spatola e fatevi aderire gli alberelli. Completate con la granella di pistacchi e rametti di rosmarino spolverizzati con zucchero a velo.





pranzo



CASETTA CIOCCOLATO E BISCOTTI

ELABORATA
PER 10 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA E MEZZA + IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
640 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 135 g di zucchero – 110 g di farina – 2 uova piccole e 5 tuorli – 20 g di cacao – 15 g di fecola
per il cremoso 240 ml di panna – 120 ml di latte – 4 tuorli – 65 g di zucchero – 200 g di cioccolato fondente
per la farcitura 200 g di mascarpone – 200 g di ricotta – 240 ml di panna – 150 g di zucchero – 300 g di frutti di bosco surgelati
per decorare lingue di gatto e altri biscottini – 150 ml di panna – 100 g di zucchero a velo – 40 g di meringhette – 30 g di cioccolato fondente – 1/2 cucchiaio di zucchero semolato

1 Preparate il pan di Spagna. Con le fruste montate a lungo le uova con lo zucchero, quindi incorporate i tuorli, uno alla volta, continuando a montare per ottenere una massa molto spumosa e soffice. Mescolando delicatamente con una spatola, unite a pioggia farina, cacao e fecola setacciati insieme. Versate il composto in una teglia di 40x30 cm rivestita con carta da forno, livellate la superficie con una spatola e infornate a 190° per 15-20 minuti. Rovesciate il pan di Spagna su un foglio di carta da forno e lasciatelo raffreddare.
2 Intanto preparate il cremoso. Scaldate il latte con la panna. Lavorate i tuorli con lo zucchero in un pentolino, poi incorporate a filo la miscela di latte e panna e scaldate il tutto a fuoco dolce mescolando sulla finché la crema velerà il cucchiaio. Tritate il cioccolato, mettetelo in una ciotola e versatevi sopra la crema bollente. Lasciate riposare 2 minuti prima e poi mescolate finché il cioccolato sarà sciolto. Coprite con pellicola e fate raffreddare.
3 Nel frattempo, preparate la farcitura. Scongelate i frutti di bosco in padella con 50 g di zucchero e 150 ml di acqua. Montate la panna con il mascarpone e poi incorporate la ricotta setacciata e lo zucchero rimasto.
4 Assemblate la casetta. Ricavate dal pan di Spagna 3 rettangoli di 19x 10, e altri 3 della stessa lunghezza (19 cm) ma larghi rispettivamente 7, 5 e 3 cm. Sistemate un rettangolo grande su un foglio di carta forno e spennellatelo con un po' dello sciroppo dei frutti di bosco, quindi spalmatelo con un po' di farcia e distribuitevi qualche frutto di bosco. Coprite con un secondo rettangolo grande, inzuppato nello sciroppo da ambo i lati e farcitelo come il precedente. Ripetete da capo l'operazione per il terzo rettangolo grande e per gli altri più piccoli che impilerete a piramide. Lisciate tutto intorno la farcia che sborda con una spatola. Mettete in frigo per mezz'ora, poi ricoprite con il cremoso lisciandolo bene con una spatola. Fate rassodare in frigo per almeno 2 ore.
5 Realizzate le decorazioni. Impastate in una tazza lo zucchero a velo con 10 g di meringhette frullate a polvere e 10 ml di acqua. Mettete la glassa in una tasca da pasticciere usa e getta: tagliate la punta in modo da creare un foro molto piccolo e decorate i biscotti a piacere per realizzare delle finestrelle, una porta e le tegole. Fate fondere il cioccolato tritato a fuoco bassissimo e utilizzatelo come collante per fissare i biscotti sulla casetta. Quindi "innevate" il tetto della casetta con la panna montata con lo zucchero semolato. Sistemate la casetta su un vassoio e sbriciolate intorno le meringhette rimaste.



merenda



cena



MILLEFOGLIE MERINGATE AI MARRONI

pag. 158

dopocena



ALBERELLI
DI FROLLA
pag. 158

MILLEFOGLIE MERINGATE AI MARRONI

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

per le sfoglie 2 rotoli di pasta sfoglia rettangolare – 4 cucchiai di zucchero a velo
per la farcitura 300 ml di panna – 175 g di crema di marroni – 175 ml di latte – 2 tuorli – 35 g di zucchero semolato – 8 marron glacé – 8 g di gelatina in fogli
per la meringa 2 albumi – 160 g di zucchero semolato
per decorare zucchero a velo

1 Ricavate dalla pasta sfoglia 16 dischetti con un coppapasta di 8 cm di diametro. Spolverizzateli con lo zucchero a velo e sistemateli su una placca foderata con carta da forno. Bucherellateli con una forchetta e infornateli a 200° per 15 minuti: bucherlleteli di nuovo a metà cottura per evitare che gonfino troppo. Lasciateli raffreddare.
2 Intanto, preparate la farcitura. Ammorbidite la gelatina in acqua. Scaldate il latte. Lavorate i tuorli in un pentolino con lo zucchero, incorporate il latte caldo a filo e fate addensare su fiamma molto bassa mescolando finché la crema velerà il cucchiaio. Fuori dal fuoco, unite la gelatina strizzata e fatela sciogliere mescolando. Lasciate raffreddare.
3 Spezzettate i marron glacé e distribuiteli su metà dei dischetti di pasta. Mescolate la crema preparata con quella di marroni e la panna montata. Trasferite il composto in una tasca da pasticcere e distribuitelo sui dischi di pasta con i marroni. Coprite con i dischi di sfoglia rimasti e mettete in frigo a rassodare.
4 Nel frattempo, fate la meringa. Mescolate in un pentolino 30 ml di acqua con 130 g di zucchero e mettete sul fuoco a fiamma media. In una grossa ciotola sbattete a velocità bassa gli albumi e, appena inizieranno a essere spumosi, unite lo zucchero rimasto. Continuate a montare a velocità media fino a ottenere un composto già ben montato. Quando la temperatura dello sciroppo avrà raggiunto i 120°, versatene metà sugli albumi aumentando al massimo la velocità delle fruste. Poi abbassatela un poco e aggiungete il resto dello sciroppo: continuate a montare per ottenere una meringa ben soda. Mettetela in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia da 1,5 cm e distribuitela sulle millefoglie in grossi grossi ciuffi. Brunite la meringa con un cannello e rifinite con un po' di zucchero a velo.

ALBERELLI DI FROLLA

MEDIA
PER 8 PORZIONI
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
670 CAL/PORZIONE

per la frolla chiara 360 g di farina – 150 g di burro – 75 g di zucchero a velo – 1 uovo
per la frolla al cacao 310 g di farina – 150 g di burro – 80 g di zucchero a velo – 20 g di cacao – 30 g di nocciole – 1 uovo
per la glassa 200 g di zucchero a velo – 20 g di meringhette

1 Preparate la frolla chiara. Raccogliete nel mixer la farina con lo zucchero a velo il burro freddo a pezzetti: riducete in briciole fini, poi aggiungete anche l'uovo leggermente sbattuto e lavorate ancora qualche istante. Trasferite il composto in una grossa ciotola e lavoratelo brevemente a mano. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola e mettetelo in frigo per almeno 2 ore (meglio una notte).
2 Preparate la frolla al cacao. Tostate le nocciole in padellino e frullatele a polvere. Preparate la frolla come indicato per quella chiara aggiungendo alla farina anche il cacao setacciato e la farina di nocciole. Avvolgete il panetto di pasta con pellicola e mettete in frigo anch'esso.
3 Stendete la frolla chiara su un foglio di carta da forno leggermente infarinato a uno spessore di 3 mm. Ricavatene tanti triangoli isosceli di altezze a piacere (3 per ogni altezza scelta). Reimpaste i ritagli e ricavatene altri triangoli e delle stelline. Fate lo stesso con la frolla al cacao e disponete il tutto su placche foderate con carta forno mantenendo le varie parti ben distanziate. Fate raffreddare in frigo per mezz'ora. Poi infornate a più riprese a 180° per 20 minuti. Fate raffreddare.
4 Preparate la glassa. Frullate le meringhette e impastatele in una ciotola con lo zucchero e 20 ml di acqua. Trasferite la glassa in una tasca da pasticciere con bocchetta da 1 mm, decorate i biscotti dei motivi a piacere e lasciateli asciugare per mezz'ora. Poi montate gli alberelli a tre facce utilizzando la glassa come collante. Fissate all'apice anche qualche stellina e lasciate asciugare bene.



FIRENZE

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO

Le atmosfere di una città unica unica al mondo, la sua arte immortale e, sullo sfondo, le dolcissime colline fiesolane.

Firenze è l'icona del Rinascimento, un favoloso luogo dell'anima che non delude mai nessuno, il turista che si ferma per un breve weekend o il viaggiatore che la sceglie come meta per un lungo soggiorno in Toscana. Affascinante in ogni angolo di strada o di piazza del suo bellissimo centro storico, sa sorprendere in ogni periodo dell'anno per l'eleganza dei suoi palazzi, la preziosità dei suoi monumenti e la raffinatezza dei suoi negozi di moda e artigianato. Antica e contemporanea al tempo stesso, in una cornice paesaggistica che è pura poesia, vi sedurrà anche con la sua ricca e versatile cucina tipicamente toscana e non solo, sempre accompagnata da pregiati vini soprattutto regionali.

Firenze non è una città qualsiasi, a renderla impareggiabile è la sua intensità, un luogo emozionante pronto a rendere ogni vostra esperienza un ricordo indelebile.
Il più classico dei tour fiorentini ha le sue mete iconiche: il Duomo, il Davide di Michelangelo, gli Uffizi, le chiese ricche di meravigliose opere d'arte, la passeggiata sui Lungarni, Ponte Vecchio con le sue pittoresche botteghe.
Ma non mancano gli itinerari più nascosti e sorprendenti, i quartieri storici come San Frediano, gli angoli nascosti e magici...
E poi c'è la Firenze dei fiorentini, calda e gioviale, pronta all'accoglienza, desiderosa di offrire qualcosa che altrove non è possibile trovare, un'atmosfera, un sapore, uno stile del tutto particolare.
Firenze è anche negozi molto eleganti, bed and breakfast dai toni esclusivi, prestigiose accademie di cucina e ristoranti che ricordano gli ambienti delle antiche osterie, dove è piacevole accomodarsi per gustare piatti toscani e un buon bicchiere di Chianti d'annata.

CAFFÈ BISTROT SALA DA TÈ AIEM



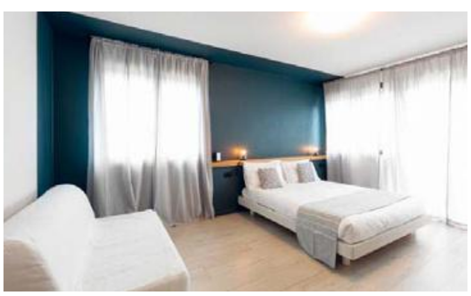
Elegante e al tempo stesso informale, il Caffè AIEM vi accoglierà tra atmosfere che evocano il calore di un salotto di casa. Qui potrete accomodarvi al tavolo per gustare con calma i sapori di una cucina rigorosamente di stagione, fresca e di alta qualità, curatissima anche nell'estetica del piatto. Ottima la caffetteria, deliziosa la Sala da Tè, curata da Andrea, con la sua ampia scelta di pregiati tè, tisane e infusi preparati solo con acqua minerale a basso residuo fisso, da accompagnare con squisite torte fatte in casa da Irene solo con ingredienti di prima scelta.



Firenze
Piazza Leopoldo Nobili, 12 - Tel. +39 055 570315
www.caffeaiem.com -

B&B ATTICO 43





Un interior design materico e minimalista per un perfetto mix di praticità, eleganza e qualità.
Attico43 è un gioiello di modernità e raffinatezza, nato da un progetto tutto centrato sulla fruibilità, lo charme e l'essenzialità. Qui vi sentirete avvolti da mille attenzioni e coccole!

Firenze - *Viale Belfiore, 43 - Tel. +39 331 8198995*
www.attico43.it -

TRATTORIA ZÀ ZÀ





Nel 1977 Stefano Bondi apre Zazà nella pittoresca cornice del Mercato Centrale di San Lorenzo.
Qui lavora con mamma Mara, apprende, approfondisce, coglie crescenti successi e amplia il locale che oggi è una vera meraviglia da godere fra magiche atmosfere e indimenticabili sapori.

Firenze - *Piazza del Mercato Centrale, 26r*
Tel. +39 055 215411 - www.trattoriazaza.it -

TAMERÒ RISTORANTE



Ambientato in quella che fu una carrozzeria, accoglie i clienti in un ambiente che conserva le grintose caratteristiche della precedente gestione: condotti d'aria a vista, graffiti, parti metalliche appese alle pareti...
Atmosfere di tendenza, dunque, ma in tavola regna la tradizione a partire dalla pasta fatta fresca dallo chef residente. Anche il pane è della casa mentre il menu propone le migliori ricette di carne e pesce da sposare ai vini della ricca cantina. Sfiziosi aperitivi con stuzzichini, ottime le pizze nell'ex falegnameria.





Firenze
Piazza Santo Spirito, 11r - Tel. +39 055 282596
www.tamerofirenze.com -

RISTORANTE IL GUSCIO



Nell'antico quartiere di San Frediano nasce nel 1986 da una ex tripperia storica di famiglia, una trattoria che fonde piatti della tradizione con ricette moderne, guidata dal figlio Francesco e affiancato dal nipote Brando.
Un ambiante conviviale rinomato per le ricette della nonna Sandra e una costante ricerca e selezione di vini.
Proponendo così una tipica ma attuale esperienza enogastronomica, con piatti di carne e pesce.





Firenze
Via dell'Orto, 49 - Tel. +39 055 224421
www.ristorante-ilguscio.it

RISTORANTE NATALINO









Nel quartiere storico di Santa Croce, il Ristorante Natalino vi attende nella particolare cornice di una chiesa sconsacrata di cui conserva gelosamente capitelli e affreschi.
In questo contesto dalle caratteristiche davvero uniche, contagiati dalla cordialità e dal buonumore dei proprietari, ritroverete il piacere di stare a tavola gustando un'ottima cucina e del buon vino. Il menu è tipico della tradizione fiorentina, con capolavori come la succulenta bistecca, la pasta fresca e il coniglio al tegame.

Firenze
Borgo degli Albizi, 17/r- Tel. +39 055 289404 - www.ristorantenatalino.com -

RISTORANTE ADAGIO



Qui, nel cuore del quartiere di Sant'Ambrogio, la tradizione incontra la contemporaneità e i piaceri della tavola ritrovano l'antico ritmo.
Due i menù, uno con piatti classici locali e italiani e molti Presidi Slow Food, il secondo dedicato alle migliori ricette di uno specifico territorio.



Firenze - *Via dei Macci, 79r - Tel. +39 055 0517094*
www.ristoranteadagio.it -

B&B LA MARMORA 39



Nel cuore della città, a pochi passi dalla Galleria dell'Accademia e dieci minuti dal Duomo, è un moderno e accogliente angolo di relax vicino a tutte le principali attrazioni fiorentine.
Spaziose camere con tutti i comfort e gustose e nutrienti colazioni servite anche in camera.



Firenze - *Via Alfonso la Marmora, 39 -*
Tel. +39 055 0944110 - www.lamarmora39.com



Matrimoni perfetti

ABBINARE L'OLIO AI PIATTI? È LA NUOVA ARTE, PROPRIO COME SI FA PER IL VINO. PIÙ CHE MAI VINCENTE DURANTE LE FESTE

a cura di Cristiana Cassé, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia

Tra tovaglie preziose, calici scintillanti e portate sontuose, la tavola natalizia è probabilmente la più suggestiva e golosa dell'anno. Si spende qualche soldo in più per ingredienti d'eccellenza e certamente per il vino. Ma nel secondo Millennio è ormai, e fortunatamente, sdoganata anche l'attenzione all'olio, capace di aggiungere sorprendenti sfumature di personalità ai piatti delle feste e spesso in grado di sostituire il burro alleggerendo i condimenti un poco "barocchi" della tradizione. Dulcis in fundo, i produttori prestano ormai molta attenzione all'aspetto delle bottiglie: esteticamente accattivanti, belle da portare direttamente in tavola e da regalare, proprio come quelle dei nobili spumanti italiani o degli champagne d'Oltralpe. Naturalmente, però, quel che più conta è il contenuto e il saperlo abbinare alle ricette.

Alla Vigilia, per esempio, per esaltare le universali portate di spaghetti ai frutti di mare e i piatti di crostacei e pesci nobili semplicemente bolliti, ma anche un veneziano baccalà mantecato (con cui farcire dei deliziosi crostini), si può optare per un elegante extravergine ligure da Taggiasca; da scegliere in versione non troppo "dolce", prediligendo quelli ottenuti da una lavorazione precoce e attenta delle olive. Se invece si preferisce aggiungere un tocco più deciso, ci si può affidare a un fruttato medio, profumato e dal carattere leggermente più vivace, come una buona Peranzana pugliese: perfetta anche per insaporire ricche insalate invernali a base di radicchi, ravanelli o beneauguranti chicchi di melagrana.

Sui primi piatti di festa dal sapore più robusto, come i calabresi spaghetti con le alici e la mollica di pane, si può spendere un extravergine dal piccante in evidenza, come un blend umbro di Moraiolo e Frantoio o un monovarietale campano di Ortice: con la loro pungenza

IL NUOVO RACCOLTO

Tra la fine di novembre e dicembre cominciano ad arrivare sugli scaffali gli oli nuovi, dell'ultimo raccolto. In molte regioni d'Italia, anche a causa della siccità, i quantitativi sono stati bassi, ma là dove c'è stata abbondanza la qualità media è molto buona. Purtroppo non bisogna sorprendersi se si trovano prezzi più alti del solito: i rincari dell'energia si sono fatti sentire anche per i frantoi e di conseguenza le operazioni di molitura hanno comportato costi notevolmente maggiori rispetto agli scorsi anni.

L'OLIO "SOSPESO"

È in spirito natalizio l'iniziativa della nota azienda siciliana Cutrera: prendendo spunto dalla tradizione napoletana del "caffè sospeso" (lasciato pagato al bar per chi non se lo potesse permettere), ha invitato i produttori di olive a lasciare "in sospeso" una quantità dell'olio ottenuto. L'extravergine così raccolto (insieme al 50% aggiunto dall'azienda) verrà donato al Convento dei Frati Minori Maria SS. Assunta di Ravanusa e alla Protezione Civile di Chiaramonte Gulfi. Un gesto prezioso, da prendere a esempio.

naturale possono anche sostituire il peperoncino che viene solitamente aggiunto alla preparazione.

Venendo alle carni, per preparare la salsa verde che obbligatoriamente accompagna il bollito sulle tavole di molte regioni sono perfetti un profumato monocultivar laziale di Caninese o un extravergine della Dop Brisighella dalle spiccate note verdi: entrambi sono capaci di reggere anche il carattere più deciso della salsa verde piemontese.

Per quanto riguarda i contorni, si può aggiungere carattere e profumi al tradizionale piatto di lenticchie, immancabile nelle regioni del Nord, ma pure a una ricca insalata di rinforzo della tradizione partenopea (con cavolfiore, sottaceti e olive), con un Moraiolo umbro, dal carattere deciso ed erbaceo, spesso ravvivato da note di carciofo e mandorla verde.

VARIAZIONE SUL CAPPON MAGRO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 35 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

500 g di cozze pulite – 200 g di filetti di gallinella – 12 code di gambero – 40 g di pane guttiau – 40 g di mollica di pane – 2 carote – 4 cimette di cavolfiore viola – 4 patate viola piccole – 1 cuore di sedano bianco – 1 cucchiaio di capperi sott'aceto – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 filetto di acciuga sott'olio – 2 cucchiai di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – germogli per guarnire

1 Bagnate la mollica nell'aceto. Lavate il prezzemolo, asciugatelo e frullatelo con la mollica strizzata, i capperi, il filetto di acciuga spezzettato e 6 cucchiai di olio per ottenere una salsa non troppo fine; salate.
2 Lessate le patate, scolatele, sbucciatele e tagliatele a metà. Mettete le cozze in una casseruola, coprite e fatele aprire a fiamma viva (pochi minuti). Cuocete i filetti di gallinella a vapore per 5 minuti. Sgusciate le code di gambero, privatele del filetto nero sul dorso e cuocetele a vapore per 3 minuti. Raschiate le carote, riducetele in lunghi bastoncini e cuocetele per 5 minuti in acqua bollente salata. Lavate il sedano e tagliate le coste a nastro con un pelapatate. Lavate le cimette di cavolfiore e riducetele a fette sottili.
3 Disponete nei piatti il pane guttiau e appoggiatevi sopra tutti gli ingredienti preparati. Condite con un filo di olio, guarnite con i germogli e servite con la salsa verde.



Scelti per la nostra ricetta

Guizzo – Frantoio D'Orazio – Conversano (BA)
Blend di varietà locali (tra cui Cima di Mola, Coratina, Cima di Melfi), è un fruttato medio-leggero, ideale per insaporire insalate fresche, crostini con salsa tartufata, carciofi, carni bianche (bottiglia in latta da 500 ml con cofanetto, € 12-17).
Cuvée – Frantoio di Sant'Agata di Oneglia (IM)
Monovarietale ligure di Taggiasca dalle olive di un singolo oliveto, ha un fruttato delicato ravvivato dal leggero piccante e da note di mandorla e pinolo. Molto versatile, è ideale dall'antipasto al dessert (bottiglia da 500 ml, € 21,50).
Fruttato Intenso Regina – Frantoio Muraglia – Andria (BA)
Deciso monocultivar di Coratina con note di finocchio, carciofo e pepe, piacevolmente pungente: perfetto per aprire il pasto con un pinzimonio di stagione o per contorni di verdure e zuppe di legumi (orcio da 500 ml, € 45).



Piatto Royal Copenhagen, ciotololina Caterina Von Weiss. Indirizzi a pagina 184


COME DICEVA
MIA NONNA
IN CUCINA
CI VOGLIONO
3 CUOCHI
4 BUSTINE
0,60 g
peso totale
ZAFFERANO
marca
3 CUOCHI
3 CUOCHI UNISCE TRE GENERAZIONI
NEL SEGNO DELLA QUALITÀ
DAL 1935
3cuochi.it

Champagne

GRAZIE AI PICCOLI PRODUTTORI, O VIGNERON, ALLE SCELTE SEMPRE PIÙ NATURALI IN VIGNA E IN CANTINA, LO CHAMPAGNE HA ACQUISITO UNA FORTE IDENTITÀ E UNA PECULIARE SENSIBILITÀ VERSO IL CIBO, TANTO DA POTERLO DEGUSTARE A TUTTO PASTO

a cura di Monica Pilotto, testo di Sandro Sangiorgi, ricette di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkèmia





pag.172

l'abbinamento

SE FOSSE SOLO PER IL PARMIGIANO REGGIANO, MI RACCOMANDO CON ALMENO 30 MESI DI STAGIONATURA, LO CHAMPAGNE COMPIREBBE IL CIRCOLARE E FINE LAVORO DI SEDUZIONE. MA QUESTA RICETTA CAMBIA TUTTO IL PROGRAMMA: TROVIAMO IL CAVOLO CIMONE, LE PATATE VIOLA, L'ORIGINALE INCONTRO TRA SALVIA E ZAFFERANO E LE UOVA. QUESTE ULTIME SI FANNO AVVICINARE VOLENTIERI DAL VINO AFFINATO NELLE CRAYERES DI REIMS. LA SFIDA A TRE NON È MAI STATA COSÌ INCERTA. IL **BRUT TRADITION DI CHIQUET** FODERA OGNI BOCCONE IN UN INVOLUCRO E LO CONSEGNA NELL'EPILOGO QUASI FOSSE UN REGALO DA SCARTARE. IL **BRUT RÉSERVE DI BÉRÈCHE** VA DRITTO SULL'EREDITÀ LASCIATA DAL FORMAGGIO E LO "COSTRINGE" A RIPORTARE IN EVIDENZA LA VARIETÀ DEGLI INGREDIENTI DEL PIATTO. LA FORTE PERSONALITÀ TERRAGNA DEL **BRUT PREMIER CRU DI AUBRY** HA UN MOVIMENTO SOTTERRANEO, CARSICO E, APPENA SPUNTA ALLA LUCE, VIENE INVESTITA DAL PROFUMO DI SALVIA E ZAFFERANO, SI TRATTA DI UNA PACIFICAZIONE DEL SUO ISTINTO PUGNACE A BENEFICIO DELLA MORBIDEZZA DEL BUDINO.

L'immagine collettiva dello Champagne è stata a lungo legata alle Maison, le grandi aziende le cui etichette hanno rappresentato per oltre trecento anni il vino più famoso e desiderato del mondo. Le bottiglie prodotte dalle Maison – Möet & Chandon e Veuve Clicquot sono tra le più celebri – hanno accompagnato occasioni speciali a tutte le latitudini, negli ambienti familiari come in quelli di respiro internazionale. Lo spirito dello Champagne di Maison lo definiamo "affettivo". Significa che lo "*chef de cave*", sin dalla selezione delle uve, immaginava come sarebbe stato il prodotto finito al momento della vendita. L'obiettivo era mantenere la propria impronta, un gusto inconfondibile, indipendente dall'esito della vendemmia. Il segreto, sin dai tempi di Dom Perignon, era un'accorta miscela dei vini ottenuti dalle tre classiche varietà, ognuna distribuita in un territorio preciso: il nobile Pinot Noir nella Montagne de Reims, il sostanzioso Pinot Meunier nella Vallée de la Marne e l'elegante Chardonnay nella Côte des Blancs. Fondamentale era l'uso di vini di annate riuscite conservati in botti di rovere, pronti a sostenere il frutto di stagioni meno fortunate. In tal modo, la persona innamorata di una particolare marca avrebbe trovato la "sua" bottiglia a Ottawa, a Milano e a Sidney. Era un bene di conforto che non perdeva la natura edonistica. Da tempo non è più così. Le Maison, con rarissime eccezioni, oggi sono controllate da gruppi industriali e finanziari che hanno ulteriormente serializzato i prodotti, con una fatale riduzione della qualità.

segue >



Bella Vita
Vivere accogliente
Bel
Natale!
Respira lo spirito natalizio
Divertiti ad arredare tutti gli ambienti di casa:
in cucina e in salotto con Bellavita
si respira il vero spirito del Natale.
Coordinati tavola, Tappeti multiuso,
Plaid, Borse dell'acqua calda...
Tutto è pronto per iniziare a sognare.
Bella Vita
Vivere accogliente
Questa è la collezione Natale 2022
SCOPRI LE ALTRE NELLO SHOP ONLINE
SEGUICI
www.bellavitastore.it

TROTA ALLO CHAMPAGNE CON LENTICCHIE ROSSE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

4 trote iridea da 250 g l'una sfilettate – 2 scalogni – 100 g di farina 00 – 2 dl di Champagne – 10 g di aneto – 120 g di lenticchie rosse – 100 g di mascarpone – 1 dl di panna fresca – 30 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sciacquate le lenticchie sotto acqua fredda corrente e cuocetele, partendo da acqua fredda, per 15 minuti dall'inizio dell'ebollizione.
2 Sbucciate gli scalogni e tagliateli a fettine sottili, insaporite i filetti di trota con un pizzico di sale e passateli nella farina.
Fate sciogliere il burro in una larga padella con 2 cucchiai di olio, scaldatelo finché inizierà a soffriggere, unite i filetti di trota dal lato della pelle e cuoceteli su fiamma vivace per 2 minuti circa per lato. Levateli dal fondo di cottura e teneteli in caldo.
3 Unite lo scalogno, versate lo Champagne e cuocete finché quest'ultimo sarà quasi del tutto evaporato. Levate lo scalogno, unite il mascarpone e la panna e mescolate finché si saranno ben amalgamati e avranno formato una salsina; aggiungete l'aneto tritato finemente e regolate di sale.
4 Servite i filetti di trota nappati con la salsa, aggiungete gli scalogni e accompagnate con le lenticchie insaporite da un pizzico di sale e foglioline di aneto.

l'abbinamento

LA TROTA IRIDEA PREDILIGE LAGHI E FIUMI LIMPIDI E FREDDI E LO CHAMPAGNE AMA IL PESCATO D'ACQUA DOLCE. BASTA GIÀ QUESTO A COMPORRE UN "ACCOSTAMENTO DI AMOROSI SENSI" COME RECITAVA VERONELLI; CIONONOSTANTE I NOSTRI LIQUIDI EFFERVESCENTI SACRIFICANO A FATICA UN PEZZO DELLA LORO IDENTITÀ. LA MEDIAZIONE ARRIVA DALLA SALSA, ALLA QUALE SERVE L'ANETO ANCHE PER DESTABILIZZARE LA VERVE ODOROSA DEI VINI, COSÌ CHE ARRIVINO SULLA POLPA DELLA TROTA MENO SICURI DI SÉ. LO STRATAGEMMA FUNZIONA COL **BRUT NATURE GRAND CRU DI LAHAYE**, LUMINOSO, MEDITERRANEO, LA SUA ESPERIENZA DOSA LE ENERGIE PER PUNTEGGIARE OGNI INGREDIENTE. IL **BRUT NATURE ABSOLU DI TROUSSET** SI ISPIRA AL PRECEDENTE PER INTRUFOLARSI CON SUCCESSO TRA LE MAGLIE DELLA RICETTA. LA SORPRESA CROMATICA DELL'**OEIL DE PERDRIX DI VESSELLE**, IL SUO DIAFANO RAMATO DISTRAE NOI E, FORSE, ANCHE IL PIATTO... SCHERZO! APPENA QUESTO CHAMPAGNE È A CONTATTO CON LA LINGUA, SI ACCORGE DI RECITARE UNA PARTE ECCELSA.



Piatto di Jasper Conran da Wedgwood. Indirizzi a pagina 184

La corposa introduzione ha lo scopo di comprendere meglio la reazione del territorio a questa tendenza e la nascita di un movimento di piccoli produttori della Champagne. Sono 15mila i *vigneron* proprietari del 90% dei 32mila ettari dell'Aoc, la nostra Doc. Numerosi di questi contadini raccolgono le loro uve e le vendono a cantine di maggiori dimensioni, riconoscibili dall'acronimo NM alla base dell'etichetta e che sta per *Négociant Manipulant*. Molti altri, ogni anno sempre di più, portano la dizione RM, *Récoltant Manipulant*, perché hanno scelto di produrre solo con uve proprie. Non cambia invece il modo di spumantizzarlo, che rimane la *Méthode Champenoise* della rifermentazione in bottiglia e dell'affinamento sui lieviti, da noi conosciuto come Metodo Classico.

L'emergere di un numero incredibile di realtà, protagoniste di poche migliaia di bottiglie, ha trasformato la fisionomia degli Champagne e il loro profilo gustativo. Ai tempi migliori delle Maison il prodotto era considerato una prova d'orchestra. I Récoltant, anche in virtù di scelte sempre più naturali nella vigna e in cantina, si distinguono attraverso inimitabili performance solistiche. Così ognuna delle zone, compresa anche la minuta Côte des Bar, è in grado di donare non solo la purezza di ciascuna varietà, ma anche le peculiarità di ciascun vigne- *segue* >



RTL 102.5
LA FORZA
DELLA NOSTRA
RADIOVISIONE.
IL POTERE DI
ESSERE UMANI.
RTL
102.5
RTL 102.5



Piatto L'Abitare, posata Pintinox. Indirizzi a pagina 184

LASAGNE CON GAMBERI E RIBES

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 50 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

400 g di gamberi – 250 g di pasta all'uovo per lasagne – 40 g di farina – 2 scalogni – 80 g di ribes rosso – 1,5 dl di Champagne – 50 g di pistacchi sgusciati – 40 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Staccate le teste dei gamberi e il carapace e teneteli da parte, incidete le code sulla parte dorsale ed eliminate il filo intestinale. Tagliate le code a tocchetti e trasferitele in frigorifero. Sbucciate uno scalogno, tagliatelo a fettine e rosolatelo in padella con 4 cucchiai d'olio; unite le teste e i carapaci dei gamberi, versate lo Champagne e lasciatelo evaporare, poi 1 litro d'acqua bollente, regolate di sale e cuocete il brodo su fiamma bassa per circa 1 ora o finché si sarà ridotto della metà, poi filtratelo.
2 Sciogliete il burro in casseruola, unite la farina, tostatela per un minuto e versate a filo il brodo di gamberi. Cuocete la salsa su fiamma bassa per 7-8 minuti, spegnete e lasciatela intiepidire. Tritate i pistacchi nel mixer.
3 Sbucciate lo scalogno rimasto, tritatelo e stufatelo in padella con 3 cucchiai d'olio. Unite il ribes sgranato, salate e cuocete per 2 minuti. Scottate le sfoglie di lasagne in acqua salata in ebollizione per 30 secondi, scolatele con una schiumarola, trasferitele in acqua fredda, poi stendetele su fogli di carta da cucina. Versate sul fondo di una pirofila un velo di salsa ai gamberi e proseguite alternando la pasta con la salsa, le code di gambero e i ribes cotti. Cospargetele con i pistacchi e cuocetele in forno già caldo a 180° per 35 minuti.

l'abbinamento

IL TITOLO TESTIMONIA SOLO IN PARTE LA BELLEZZA E LA COMPLESSITÀ GUSTATIVA DELLA RICETTA. ACCOSTARVI LO CHAMPAGNE NON DIPENDE SOLO DALLA SUA PRESENZA NELLA PREPARAZIONE DEL BRODO PER LA SALSA, MA RISALE ALLA SCOPERTA DI COME IL VINO PIÙ CELEBRE AL MONDO SENTE VICINE LE RICETTE ITALIANE E IN PARTICOLARE QUELLE OTTENUTE CON PASTA ALL'UOVO. COMPLETANO IL QUADRO LE CODE DI GAMBERO E LA COMBINAZIONE RIBES-PISTACCHI. L'EQUILIBRIO DEL PIATTO È VARIABILE, ALTERNO, ADATTO ALL'AZIONE DECISA DEL **BRUT DI BERTRAND** CHE PREDILIGE GLI STRATI DELLA LASAGNA E FA SALIRE LA QUALITÀ DELLA SALSA. IL **MILLESIMÉ 2017 DI BEAUFORT** SI COMPIACE DELL'IMPRONTA AVVOLGENTE E FERVIDA DELL'ANNATA DA OPPORRE ALLA VITALITÀ SALINA; L'ACCOSTAMENTO RIESCE PER L'INCONTRO DI DUE EQUILIBRI MOBILI E COMPLEMENTARI. MOLTO PIÙ SECCO E TAGLIENTE IL **BRUT NATURE DI CHARLOT**, MA NIENTE PAURA, LA RICETTA HA LE RISORSE PER DARE SPAZIO ANCHE A VINI COSÌ SEVERI: PRIMA LI "STANCA" CON LE SENSAZIONI GRASSE, POI APPROFITTA DELLA LUNGA PERSISTENZA MARINA PER CHIUDERE IL MATRIMONIO CON I GAMBERI.

to, pensate che in Champagne sono catalogate 280mila particelle vitate! All'espressione che abbiamo definito "affettiva" si sostituisce la verità del luogo, all'omogeneità sempre e comunque risponde la cruda singolarità di ogni annata, con il suo equilibrio e non importa se imperfetto. Tale rivoluzione ha modificato l'accostamento col cibo, ampliando le possibilità e, nello stesso tempo, responsabilizzando maggiormente chi è chiamato a decidere che bottiglia servire.

È vero che gli Champagne da Pinot Noir, talvolta Rosé, vedono meglio le carni, quelli ottenuti dal Meunier sentono vicina la terra della cucina vegetariana, mentre le specialità a base di Chardonnay spaziano in maniera versatile e accarezzano il pesce elaborato, ma la scelta è resa più complessa dallo stile produttivo che ogni azienda adegua all'esito di ogni vendemmia.

Perciò lo Champagne non è più solo "un vino dal sangue freddo" come lo definisce Serena Sutcliffe, tra le maggiori autorità sul tema dell'enologia e a capo del dipartimento internazionale del vino di Sotheby's, ma ora è adatto a parecchi piatti diversi, tanto da poterlo bere in un intero pasto. Oggi può essere anche il nobile liquido effervescente che "sceglie" le proprie materie e ricette con l'autorevolezza di un'originale universalità.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Brut Tradition Premier Cru Gaston Chiquet (Moon Import, € 46) Tradition indica uno Champagne di maggiore morbidezza; prodotto con un taglio equo fra le tre varietà, esibisce il fine equilibrio su formaggi vaccini freschi.



Brut Réserve Bérèche et Fils (Maurizio Cavalli, € 55) Uve da vecchie vigne e prima fermentazione spontanea in botti: il prodotto della rifermentazione in bottiglia è ampio, profondo e va sul parmigiano reggiano Dop di 30-36 mesi.



Brut Premier Cru Champagne Aubry (Moon Import, € 45) Le vigne sono nel freddo settore nord della Montagna di Reims; il Meunier, che nel taglio supera il Noir e lo Chardonnay, dà una forte personalità ideale sul filetto in crosta.



Brut Nature Grand Cru - Benoît Lahaye (Teatro del Vino, € 84) Proviene da Bouzy, 90% di Pinot Noir e 10% di Chardonnay, allevato come fosse uno Jerez, è evocativo, complesso e persistente, da impiegare su un menu invernale.



Brut Nature Absolu Jean-Philippe Trousset (Alberto Massucco, € 39) Nel taglio prevale il Pinot Noir, le uve sono della Montagna di Reims: il colore oro antico apre al profumo crepuscolare, asciutto in bocca "vede" il salmone al forno.



Brut Oeil de Perdrix - Jean Vesselle - (Maurizio Cavalli, € 43) Occhio di Pernice corrisponde a un'affascinante color rame e sostituisce la dizione Rosé; è Pinot Noir, profumato, elegante e sposa la dolcezza del crudo di San Daniele.



Brut Premier Cru Pierre Bertrand (Accademia Ristorante di Casale Monferrato, € 40) Tra Reims e la riva destra della Marna, lo Champagne è ottenuto dal taglio delle tre varietà; ha vigore e struttura per un risotto ai porcini.



Brut Millesimé "N° 11" 2017 Alice e Quentin Beaufort (Andrea Ordan, € 95) L'Aube dona al Pinot Noir salinità minerale e integrità; il tratto morbido tipico del Brut di un'annata calda si accosta a paste ripiene in brodo.



Brut Nature Cuvée Réserve Charlot Père et Fils (Triple A Velier, € 50) "Nature" indica che il produttore non ha aggiunto nulla per arrotondare il gusto: in prevalenza Pinot Meunier, la sua severa asciuttezza merita le uova ripiene.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore.
Indicati tra le parentesi i distributori italiani, indirizzi a pagina 184

si serve così

GLI CHAMPAGNE DEI PICCOLI PRODUTTORI SOMIGLIANO PIÙ A VINI CHE A SPUMANTI. SCEGLIAMO COSÌ UN CALICE DALLA FORMA MENO STRETTA, PER FAVORIRE L'AMPIEZZA DELLE PECULIARITÀ ODOROSE E L'ESPANSIONE DEL SAPORE, CHE DISTENDE LA COMPONENTE TATTILE E LA SCIA MINERALE. SERVIAMOLI SEMPRE A 7-9°, COSÌ CHE IL PERLAGE RESISTA A LUNGO. TUTTAVIA L'IMPREVEDIBILE E FASCINOSA ESPRESSIVITÀ DI ALCUNI DI QUESTI CHAMPAGNE SORPRENDE ANCHE A 14°, QUANDO È RIMASTO UN FILO DELLA VERVE DELL'ANIDRIDE CARBONICA. SE POSSIBILE FACCIAMOLI INVECCHIARE, L'ESSERE COSÌ LIBERI RISERVERÀ INASPETTATE EVOLUZIONI.





BUDINO DI PARMIGIANO ALLO ZAFFERANO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
325 CAL/PORZIONE

200 g di parmigiano reggiano Dop, preferibilmente di 30 mesi, già grattugiato – 2,5 dl di panna fresca– 4 uova – 1 tuorlo – 25 g di amido di mais – 100 g di cimette di cavolo cimone – 200 g di patate viola – 1 bustina di zafferano – 4 foglie di salvia – sale – pepe nero

1 Spezzettate la salvia, trasferitela in un pentolino, unite la panna e portate al limite del bollore. Spegnete e lasciate raffreddare. Riunite nel contenitore del mixer a immersione il parmigiano, la panna filtrata, la bustina di zafferano, le uova, il tuorlo, una presa di sale e una macinata di pepe e frullate finché avrete ottenuto un composto omogeneo.
2 Imburrate 6 stampini in alluminio del diametro di 8 cm, disponeteli in una teglia dai bordi alti e riempiteli con il composto preparato. Versate intorno agli stampini acqua bollente fino ad arrivare a 2/3 della loro altezza e cuoceteli a bagnomaria in forno già caldo a 160° per 30 minuti. Lavate le patate, trasferitele in una casseruola con acqua fredda e cuocetele per 20 minuti dall'inizio del bollore o finché saranno morbide.
3 Scolatele, lasciatele intiepidire, pelatele e tagliatele a metà nel senso della lunghezza. Levate gli stampi dal bagnomaria e lasciateli riposare per 5 minuti. Intanto scottate in acqua salata in ebollizione le cimette di cavolo cimone per 3 minuti e scolatele. Sformate i budini direttamente nei piatti e accompagnateli con le cimette di cavolo e le patate.


bisetti
ITALY



la regione dei CAPPONI

NEL TRIANGOLO PIEMONTESE FORMATO DA SALUZZO, RACCONIGI E MOROZZO, TRE RAZZE AVICOLE SONO ANCORA ALLEVATE DA PICCOLE AZIENDE RURALI, CON AMPI SPAZI, CIBO SANO E NATURALE. NON A CASO È PROPRIO QUI CHE CRESCONO GLI ESEMPLARI PIÙ RICERCATI PER LA TAVOLA DI NATALE

a cura di Daniela Falsitta, testi di Riccardo Lagorio, foto reportage di Felice Scoccimarro, foto dei piatti di Laura Spinelli, ricette di Giovanna Ruo Berchera, in cucina Claudia Compagni

La vista sul castello di Racconigi dalle finestre del municipio. In questa cittadina proprio il Comune si occupa dell'acquisto dei pulcini, così da pianificare le vendite e tracciare fin dal principio la vita dei circa 1200 capponi allevati (a sinistra, un esemplare della razza locale).

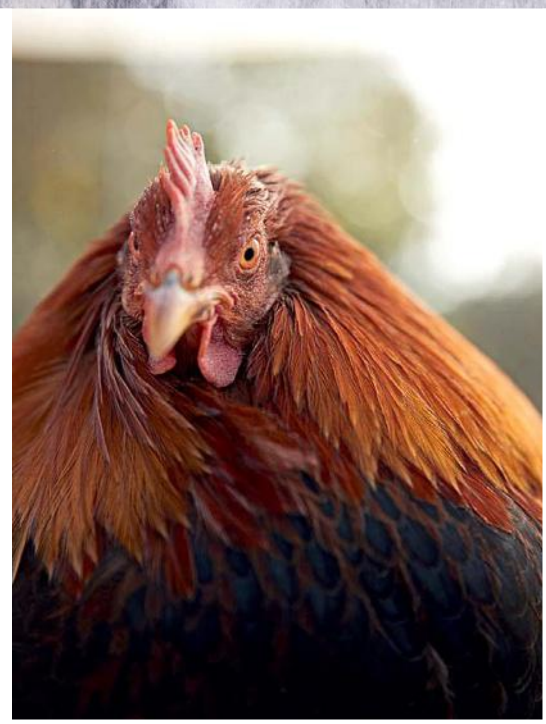




INSALATA CON TOPINAMBUR, SEDANO E MELAGRANA

pag.180





Il Cappone di Morozzo, dal piumaggio bruno. A sinistra, Giovanna Mellano, che alleva questa razza a cielo aperto e secondo natura: a ogni animale sono concessi 5 metriquadri in cui è libero di muoversi e razzolare, nutrendosi, oltre che di granaglie, di erba e insetti che trova nel terreno.

La Gallina Bianca di Saluzzo, le cui candide piume contrastano con il rosso della cresta a 7 punte. È una razza che ama correre e volare e quindi necessita di spazi adeguati.





LESSO CON SALSE

pag.180

"Gli esseri umani, sapendo che i galli sono duri da mangiare, hanno pensato di castrarli per renderli teneri, e allora cambiano il loro nome e vengono chiamati capponi". Con queste parole, il naturalista francese Pierre Belon, vissuto a metà del '500, metteva nero su bianco la millenaria tradizione che ricorre alla castrazione chirurgica per ottenere carni succose, morbide e sapide. Il motivo di natura gastronomica si aggiungeva alla pragmatica necessità di rendere mansueti i maschi più aggressivi, già descritta dallo scrittore romano Columella nel libro V del *Re Rustica*. Naturalista francese a parte, in tutta Italia il cappone è sinonimo di Natale e, in alcune regioni, come il Piemonte, allevarlo è ancora un rito affidato alle piccole fattorie familiari. Attorno al triangolo che ha come vertici i paesi di Morozzo, Saluzzo e Racconigi, nel Cuneese, l'accrescimento avicolo industrializzato, che data a partire dagli anni Cinquanta, non è riuscito a soppiantare la pratica rurale, più onerosa e meno produttiva. Questo fatto ha determinato anche la conservazione di razze autoctone che altrimenti si sarebbero perdute.

A dicembre (quest'anno le date cadono il 12 e 13) Morozzo ospita una Fiera Nazionale del Cappone che ha come protagonisti gli esemplari di razza Nostrana di Morozzo, dal piumaggio bruno. "Secondo tradizione, vengono scelti gli individui maschi nati dalla schiusa della uova deposte durante il periodo pasquale", spiega Moshe David, presidente del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Cappone di Morozzo e tra i massimi esperti nazionali in ambito avicolo. "Dopo l'identificazione del sesso, che avviene a due giorni di età, si scelgono quelli che, trascorsi una ventina di giorni, diventeranno capponi. Sappiamo che l'intervento non fa soffrire l'animale, che ha come zone sensibili del corpo i cuscinetti plantari e la ranfoteca (la zona del becco)", rassicura. Nell'allevamento a cielo aperto di Giovanna Mellano gli animali dispongono di 5 metriquadri di spazio ciascuno per potersi muovere. Vengono allevati anche esemplari femmina, che prendono il nome di pula di Morozzo. "Non si somministrano antibiotici, solo granaglie", dice l'allevatrice. "Cui si aggiungono erba e insetti che trovano nel terreno". Per rendere gli animali riconoscibili, il veterinario del Consorzio inserisce un anello nella loro zampa sinistra.

segue >



CAPPONE FARCITO CON MELA GRIGIA E CASTAGNE
pag.180



Qui sopra, da sinistra: l'allevatore Teresio Spertino con un esemplare del Real Cappone di Racconigi, ed Enrico Lovera, che insieme alla famiglia alleva la razza denominata Gallina bianca di Saluzzo.

Una volta macellati, ai capi viene apposto un cartellino numerato con il nome del pollaio così che l'acquisto sia pienamente tracciato", conclude l'allevatrice. Il cappone di Morozzo si trova nelle macellerie convenzionate, ma può arrivare anche a casa acquistandolo online. Si presenta completo di cresta, benché la castrazione determini una certa atrofia dei caratteri sessuali secondari come appunto la cresta e i bargigli.

Alla Gallina bianca di Saluzzo la famiglia Lovera ha dedicato il proprio agriturismo. Nei recinti la piccola cresta rossa a 7 punte spicca sulla candida livrea. "Portiamo avanti la tradizione dell'allevamento estensivo all'aperto, basato sull'alimentazione al pascolo degli animali integrata con cereali", spiegano Elena ed Enrico. "Questa specie richiede grandi spazi per volare e muoversi in continuazione". A Saluzzo sono numerose le testimonianze dell'importanza del pollame nell'economia locale. L'attività è spesso affidata alle donne che praticavano l'allevamento come integrazione dell'economia domestica. A testimonianza di ciò esiste il *Mercà d'le fumne* (Mercato delle contadine) che si svolge il sabato mattina e mette in vendita anche prodotti dell'orto, fiori e primizie.

Anche a Racconigi è attivo un Consorzio: si occupa della valorizzazione del Real Cappone di razza Bionda piemontese ed è stato creato grazie al concorso di Coldiretti, dopo l'adozione della Denominazione Comunale (marchio collettivo in capo al municipio). Qui è l'amministrazione a intervenire direttamente nell'acquisto dei pulcini, azione che serve per pianificare le vendite e tracciare fin dal principio la vita degli animali, circa 1200. "Vengono distribuiti durante il mese di marzo alle 11 aziende agricole e a una ventina di hobbisti che aderiscono al Consorzio", dicono il sindaco Valerio Oderda e l'assessore Annalisa Allasia. Dopo almeno 200 giorni di vita il Cappone di Racconigi presenta un piumaggio lucente, testa piccola, con cresta di dimensioni ridotte. Le zampe sono di colore giallo intenso e sottili, la pelle risulta giallo paglierino e il petto poco sviluppato. "A 90 giorni di età sulla zampa destra del Cappone di Racconigi viene fissato un anello su cui è impresso il codice del produttore", chiarisce lo storico allevatore Teresio Spertino. La vendita avviene tra il primo dicembre e il 31 gennaio ma il primo Cappone di Racconigi della stagione viene battuto all'asta qualche giorno prima. L'occasione è una cena preparata dai cuochi locali a scopo benefico che persegue anche l'obiettivo di tramandare la tradizione dell'allevamento rurale del cappone nel Cuneese.

le nostre scelte

Azienda Agricola Teresio Spertino
Località Canapile, 11
Racconigi (CN)
Telefono 340 6563606

Giovanna Mellano
Via Castelletto, 7A
Morozzo (CN)
Telefono 349 0712309

Agriturismo La Gallina Bianca
Regione Torrazza, 59
Saluzzo (CN)
Telefono 0175 42197







INSALATA CON TOPINAMBUR, SEDANO E MELAGRANA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 2 ORE
510 CAL/PORZIONE

1/2 cappone (1,5 kg) – 4 pere Martin sec – 400 g di topinambur – 100 g di noci sgusciate – 1 carota – 1 sedano rosso di Orbassano (o 1/2 verde) – 1 cipolla dorata – 1 melagrana – 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro, salvia) – 1 chiodo di garofano – 1 spicchio d'aglio – 1 presa di semi di finocchio – 1 limone – aceto di pere Martin sec – olio extravergine d'oliva – sale grosso e fino – pepe

1 Portate a ebollizione abbondante acqua in una casseruola con la carota, 2 coste di sedano, la cipolla steccata con il chiodo di garofano, l'aglio in camicia, i semi di finocchio, 5 grani di pepe, il mazzetto aromatico e 1 cucchiaio di sale grosso. Immergete il cappone e cuocete per circa 2 ore. Lasciatelo intiepidire nel brodo.
2 Dividete il cappone a pezzetti regolari sfilacciando quelli vicini agli ossi. Mondate e affettate il sedano, sbucciate i topinambur e affettateli con la mandolina. Tagliate le pere non sbucciate a spicchi sottili, unitele ai topinambur e irrorate con succo di limone. Sgranate la melagrana.
3 Mettete il cappone in una ciotola, aggiungete il sedano, il mix di topinambur e pere, le noci spezzettate e condite con olio, sale, pepe e aceto di pere. Disponetelo su un piatto da portata e completate con i chicchi di melagrana. A piacere, potete emulsionare con l'aceto 1-2 cucchiaini di senape antica.

LESSO CON SALSE

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
COTTURA 2 ORE CIRCA
760 CAL/PORZIONE

1 cappone da 2,5-3 kg – 2 carote – 3 coste di sedano – 2 cipolle dorate – 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, alloro, salvia) – 3 chiodi di garofano – 2 spicchi d'aglio – 5 bacche di ginepro – sale – pepe nero – pepe della Giamaica
per le salse e la loro presentazione 12 patate medio grandi a pasta compatta tipo Agria – 1 mazzetto di prezzemolo – 2 ciuffi di basilico – 1 tuorlo sodo – 2 acciughe sotto sale – 2 cucchiai di concentrato di pomodoro – 1 spicchio d'aglio di Caraglio – 1 vasetto di "bagnet ross" piemontese – 1 vasetto di "cognà" delle Langhe – olio extravergine d'oliva – peperoncino – sale – pepe in grani

1 Raschiate le carote, sbucciate le cipolle e steccatele con i chiodi di garofano. Legate gli aromi fra 2 pezzi di 1 costa di sedano e dividete il resto del sedano in 6 pezzi. Passate il cappone sulla fiamma per eliminare la peluria e lavatelo. In una pentola con 5 litri d'acqua portate a ebollizione le verdure preparate, il mazzetto aromatico, le bacche di ginepro, l'aglio in camicia, alcuni grani di pepe e mezzo pugno di sale. Unite il cappone, fate riprendere l'ebollizione schiumando; cuocete per due ore o finché sarà tenero.
2 Nel frattempo, pelate le patate, dividetele a metà nel senso della lunghezza e cuocetele al vapore finché saranno tenere.
3 Fate la salsa rossa: tritate la metà del prezzemolo con il basilico e 1/2 spicchio d'aglio, incorporate il "bagnet ross" e aggiungete 4 cucchiai d'olio. Tritate il resto del prezzemolo con l'aglio rimasto, le acciughe dissalate e diliscate. Amalgamate con il tuorlo passato al setaccio, il concentrato, sale, pepe macinato al momento, peperoncino e olio sufficiente a ottenere la seconda salsa. Distribuite la cognà in un'ulteriore ciotolina. Servite il cappone contornato dalle patate, le verdure lessate e con le tre salse a parte.

CAPPONE FARCITO CON MELA GRIGIA E CASTAGNE

ELABORATA
PER 12 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
COTTURA 90 MINUTI
660 CAL/PORZIONE

1 cappone aperto sul dorso e disossato – 200 g di polpa di maiale – 200 g di petto di cappone o pollo – 150 g di salsiccia – 100 g di prosciutto cotto in una fetta – 100 g di lardo in una fetta – 1 mela grigia di Torriana (o renetta) – 6 ramassin o altre prugne secche – 4 foglie di verza a julienne – 120 g di castagne secche già lessate – 40 g di grana padano Dop grattugiato – 1 uovo – 1 tuorlo – 2 bicchieri di Pelaverga di Saluzzo (o vino rosato) – 1 bicchierino di grappa di Moscato – 2 mazzetti aromatici (alloro, timo, rosmarino, salvia) – 2 scalogni – 1 spicchio d'aglio – brodo – olio extravergine d'oliva – noce moscata – cannella in polvere – sale – pepe
per il contorno 6 cespi di insalata belga – 12 fette di pancetta affumicata leggermente spesse – 4 scalogni – brodo vegetale – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate prosciutto e lardo a bastoncini conservando i ritagli. Scaldate 4 cucchiai d'olio con un mazzetto aromatico e uno scalogno affettato e rosolatevi le carni a dadini, la salsiccia, i ritagli e la verza. Salate, pepate e profumate con cannella e noce moscata. Sfumate con 1/2 bicchiere di vino, unite le castagne, la mela a dadini e 3 prugne a pezzetti. Cuocete ancora per 10 minuti, poi tritate tutto, unite l'uovo, il tuorlo, il grana, le prugne rimaste a pezzetti e amalgamate; salate e pepate. Salate il cappone all'interno e farcitelo con il mix. Inserite nella farcia anche i bastoncini di prosciutto e di lardo in modo da ottenere un mosaico quando l'affetterete. Cucite il cappone sul dorso.
2 Sistemate il cappone in una pirofila oliata, salate, pepate, unite aglio, scalogno e aromi rimasti e infronate a 190° per 20 minuti, versate il vino rimasto e la grappa. Abbassate a 170° e proseguite la cottura per 90 minuti, irrorando la superficie del cappone con un po' di brodo e di fondo di cottura e coprendolo con un foglio di alluminio nell'ultima ora.
3 Per il contorno: sbucciate e tritate gli scalogni. Dividete i cespi di insalata a metà e avvolgeteli con una fetta di pancetta. Fate rosolare tutto per qualche minuto in un tegame largo con un filo d'olio, poi bagnate con un poco brodo, salate, pepate e cuocete con il coperchio per 15 minuti. Servite con il cappone.


CASCINA ALBERONA
RISERVA ALBERONA
RISO CARNAROLI CLASSICO STAGIONATO 24 MESI
SOLI DI MELIGA
RISO NERO
ERMES
RISOTTO CON ASPARAGI
RISOTTO CON TARTUFO
Merry Christmas


Burré. Ogni giorno, un buongiorno.
Burré
BURRO CLASSICO
Burré
Naturalmente
burro.
... da creme fresche italiane
BURRO CLASSICO
Prodotto da Arrè formaggi
www.arreformaggi.it
advplus.it

Atmosfere, storie, ricette

DA UN DRINK IN LOUNGE A UN VERO "AL FRESCO" BRITISH, DALLA CUCINA DI TERRITORIO DEGLI CHEF AI FORNELLI DELLA SORA LELLA

di Francesca Tagliabue

LA TAVOLA DELLA REGGENZA

I fan della grande scrittrice inglese potranno provare di persona le colazioni, i tè, i picnic e le cene delle pagine dei suoi romanzi, narrati con ironia sottile e romanticismo.
A tavola con Jane Austen, Robert Tuesley Anderson, Guido Tommasi Ed., a 25 €





TECNICO E CREATIVO

Bello da sfogliare, facile da usare, un manuale completo per chi comincia e per chi già se ne intende. Ricette classiche, nuove, curiosità e suggestive illustrazioni decò.
Il libro dei cocktail, Florian Thireau, Slow Food Ed., a 35 €

PIATTI (INNOVATI) DI TRADIZIONE

Al suo primo libro, Isa Mazzocchi, premio Michelin Chef Donna 2021, propone ricette che spaziano dal suo passato un po' ribelle a un presente ricco di soddisfazioni, con le prime idee per un futuro in arrivo.
Isa, Isa Mazzocchi, Trenta Editore, a 24 €





140 ANNI DI IMPRESA E DI CAFFÈ

Luca Iaccarino narra la storia dei Vergnano dal 1882. Dalla torrefazione vicina a Torino, l'avventura li porta tra piantagioni in Africa, fabbriche e piroscafi. Il caffè c'è sempre.
Il fuoco sotto il caffè, Luca Iaccarino, Mondadori Electa Ed., a 25 €

PROFUMI DI SPEZIE E DI CANDELE

Il lato magico della cucina tedesca: golosi rituali natalizi celebrati ogni giorno durante il periodo dell'Avvento, i piccoli doni, i biscotti fatti in casa, il calore del forno, il centrotavola con le candele.
Avvento, Anja Dunk, Guido Tommasi Ed., a 35 €



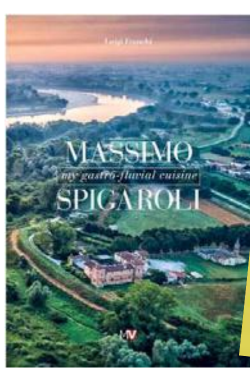


STORIA DELLA CUCINA, IL VIAGGIO

Per appassionati dei fornelli, studiosi e fanatici del design: suddivisi per la loro funzione, ecco gli strumenti di cucina più usati, amati, insoliti, antichi... Con le loro storie, centinaia di foto e curiosità.
Oggetti da cucina, Corinne Mynatt, Slow Food Ed., 29 €

CUCINA GASTROFLUVIALE

Oltre 60 ricette raccontano il forte legame tra la famiglia (alla quarta generazione) dello chef stellato Spigaroli e i prodotti delle sue terre, la bassa parmense e il fiume Po.
Massimo Spigaroli, Luigi Franchi e Mario Cucci, Multiverso Ed., a 52 €





IL RITORNO DELLA CUCINA ROMANA

Quella vera, di Elena Fabrizi, alias la "Sora Lella": attrice e cuoca nella sua storica trattoria sull'Isola Tiberina. Una ghiotta raccolta dei piatti top della cucina popolare capitolina.
Annamo bene, la cucina romana della Sora Lella, Francesca Romana Barberini, Giunti Ed., a 24,90 €



nel numero di gennaio

Festeggiare il **2023** con una tavolata di delizie e un indimenticabile **DINNER PARTY** con gli amici? Aggiungere alla pasta l'intrigante tocco **ALCOLICO** di Martini, gin e Grand Marnier? Ma anche: riscoprire tradizione e cultura di **COTECHINO,** zampone, bondiola e cappello del prete; regalarsi il lusso di un **SALMONE** cucinato con perizia; mescolare **AGRUMI** e **CIOCCOLATO** in dessert sofisticati... Tutto vale, purché si **BRINDI** all'anno che verrà!

in edicola dal 20 dicembre

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

dicembre 2022

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Alessandra Avallone, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Stefania Giorgi, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanello, Luciano Pignataro, Ambra Poli, Ivano Ricchebono Chef The Cook, Giulia Maria Rizzini, Giovanna Ruo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Francesca Salvemini, Michele Tabozzi, Francesca Tagliabue, Elena Tettamanzi, Riccardo Zanni

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl - Via Vittor Pisani, 28, 20124 – Milano (MI)
Amministratore Delegato: Piergiorgio Bonometti
Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: O.P.Q. srl 20124 MILANO - Via G.B. Pirelli 30
Telefono 02/66992511 email: info@opq.it

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1 - 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 -20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie
E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it
Telefono dall'Italia: 02 4957 2008
Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito https://arretrati.pressdi.it."

indirizzi

- ACCADEMIA RISTORANTE, accademiaristorante.it
- ALBERTO MASSUCCO CHAMPAGNE, albertomassuccochampagne.it
- ALESSI, alessi.com
- ANDREA ORDAN, ordan-winedistribution.it
- ASA SELECTION, asa-selection.com
- ASHANTI, ashanti-collections.com
- BITOSSI HOME, bitossihome.it
- BLOOMINGVILLE, loomingville.com
- BUGATTI, casabugatti.com
- C&C, cec-milano.com
- CASA, casashops.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- CECERAMIC, ceceramic.it
- CHRISTIAN FISCHBACHER, fishbacher.it
- COIN CASA, coin.it
- CUP & CO, cup-co.it
- DOMENI MORI, domenicomori.it
- ETSY, etsy.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- FRIDA'S MILANO CORSO GENOVA, fridas.it
- GINORI 1735, ginori1735.com
- H&M HOME, 2.hm.com
- HK LIVING, hkliving.com
- HENRIETTE, henriette.sm
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- ICHENDORF MILANO, ichendorfmilano.com
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- L'ABITARE, labitaremilano.com
- L'ARTE NEL POZZO, artenelpozzo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LA STELE PRESEPI, lasteleartesacra.it
- LE CREUSET, lecreuset.it
- LIVELLARA, livellara.com
- MVH, mvh.it
- MADAME STOLTZ DA MVH, mvh.it
- MAURIZIO CAVALLI DISTRIBUZIONE, mauriziocavallidistribuzione.com
- MEPRA, mepra.it
- MOON IMPORT, moonimport.it
- PINTINOX, pinti.it
- RIVADOSSI SANDRO, rivadossi.it
- ROYAL COPENHAGEN, royalcopenhagen.com
- SAMBONET, sambonet.com
- SERAFINO ZANI, serafinozani.it - nevaposateriacreativa.it
- SILVA, silvatessuti.com
- TEATRO DEL VINO, teatrodelvino.it
- TRIPLE A VELIER, velier.it
- VILLEROY&BOCH, villeroy-boch.it/cucina
- WEDGWOOD, wedgwood.com
- WESTING COLLECTION, westingnow.it
- ZAFFERANO, zafferanoitalia.com
- ZARA HOME, zarahome.com


DICEMBRE 2022 - N. 12
Ispira il tuo benessere
Starbene
2,50 €
STOMACO
Basta pastiglie!
Ti aiuta
la fitoterapia
Good news
LA PIZZA
È OK ANCHE
SE SEI
A DIETA
ANSIA
Come dare
un taglio
ai pensieri
fissi
LA CASA
È MOBILE
ORA GLI AMBIENTI
SONO DIVENTATI
MULTITASKING
SESSO
OVER 40
I nuovi
contraccettivi
su misura
11
esercizi
per vivere
100 anni
IN FORMA
PER NATALE
CON I MENU LIGHT
CHE DANNO ENERGIA
Stile Italia Edizioni


MAISONS
DU MONDE
IL TUO NATALE VINTAGE !
L’accostamento intramontabile del rosso e del verde, lo Schiaccianoci, i motivi scozzesi e gli abeti sono i protagonisti assoluti di questo ambiente autentico e che profuma di ricordi. Fai un viaggio eccezionale e favoloso nel tempo!
Scopri le nostre collezioni di Natale sul sito e in negozio
maisonsdumonde.com

sale&pepe









ITINERARI a misura di WEEKEND in un Paese ancora da scoprire tra PAESAGGI incantati e BORGHI da fiaba, alla scoperta di prodotti del TERRITORIO strepitosi



DESTINATION GUSTO
L'Italia da scoprire







L'ITALIA È UN CALEIDOSCOPIO DI **PAESAGGI**, COLORI E **SAPORI**. IN OGNI CAMPAGNA, CITTÀ, PAESELLO O BORGO CI SONO CATTEDRALI, FONTI, MUSEI, FATTORIE, VIGNE, FORNI, TRATTORIE E BOTTEGHE. SCOPRIRLI SIGNIFICA DISEGNARE **ITINERARI** SEMPRE NUOVI ED EMOZIONANTI. IN QUESTO SPECIALE VE NE SUGGERIAMO TRE E LO FACCIAMO CON UN PARTNER SPECIALE: **DESTINATION GUSTO**, IL NUOVO FOOD E-COMMERCE D'ECCELLENZA MADE IN ITALY, DI SUPERNOVA HUB E INTESA SANPAOLO, PER PROMUOVERE I MIGLIORI **PRODOTTI** ENOGASTRONOMICI ITALIANI: OLI, FORMAGGI, VINI, CONSERVE, PASTA, DOLCI... PICCOLI GHIOTTI PRODIGI DEL NOSTRO MERAVIGLIOSO **TERRITORIO**

A lato, vigneti nell'Oltrepò Pavese, nei pressi di Casteggio; un allevamento di vacche di razza maremmana nel Grossetano; il centro storico di Putignano, cittadina delle Murge poco distante da Bari







Sommario

a cura di Giulia Rubbi, testi di Riccardo Lagorio, foto dei piatti di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

CREDITI FOTOGRAFICI COVER © MASSIMO RIPANI/SIME / GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO / © MASSIMO RIPANI/SIME / STOCKFOOD / PIZZOCHERO, FRANCO / GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO / TONI ANZENBERGER / ANZENBERGER CONTRASTO / © MASSIMO RIPANI/SIME IN QUESTA PAGINA MASSIMO RIPANI/SIME / GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO



Oltrepò pavese

PINOT NERO E SALUMI DOP DA CASTEGGIO A VARZI

LA VITICOLTURA È NEL DNA DI UN TERRITORIO PUNTEGGIATO DI ANTICHI MANIERI E BORGHI STORICI. CON RISERVE NATURALISTICHE DA SCOPRIRE CON PASSEGGIATE O TREKKING

CATHRINE STUKHARD/LAIF / CONTRASTO



Nella foto grande e qui accanto, la tenuta vitivinicola Travaglino, nei pressi di Calvignano: 80 ettari vitati, 12 cascine e una locanda di charme, con ristorante che offre piatti della tradizione pavese. In basso, la famiglia Cerri Comi, a capo dell'azienda.





A destra, il borgo di Varzi, antico e prospero snodo commerciale, tra i maggiori dell'Oltrepò. Il nucleo del borgo duecentesco, fortificato, è dominato dalla torre del castello.

Sulla mappa, l'Oltrepò pavese appare come un imbuto, un fluido territorio, lombardo di bandiera, incuneato tra le abitudini e i sapori emiliani e piemontesi che lo stringono da est e da ovest, addolcito dalle brezze marine della Liguria che spirano da mezzogiorno. Colline, valli, borghi silenziosi e sempre più minuscoli man mano che si scende verso sud e i valichi si impennano. Si raggiunge facilmente con l'autostrada A21, all'uscita Casteggio, allo sbocco della Valle del Coppa, dove vale la pena fermarsi per uno sguardo alla Certosa, eretta dai monaci seguaci di San Brunone nei primi anni del Settecento. Già qui si espande il profumo del miele raccolto tra le colline da Roberta Tavernati, che nel negozio di Casteggio ospita volentieri chi vuole saperne di più su questo mondo straordinario.

I morbidi poggi non si fanno attendere: dici Oltrepò Pavese e subito ti viene alla mente il Pinot Nero. A Calvignano si trova infatti la tenuta Travaglino. Il borgo che profuma di mosto ospita anche una locanda con camere di charme. A condurre l'attività sono oggi Cristina e Alessandro Cerri Comi. Il loro Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg Vigna del Portico, millesimato extra brut, viene ottenuto dai filari più vecchi e si rivela adatto a ogni ricorrenza. E se il convivio esige un rosso di razza, viene in soccorso il Poggio della Buttinera, Oltrepò Pavese Riserva Doc, finemente speziato. Se si imbocca la Strada provinciale 38 in direzione Ruino, che corre parallela al torrente Ghiaia di Montalto, lo sguardo è catturato dall'elegante profilo del maniero di Montalto Pavese, iniziato nel 1594. Una breve deviazione porta al ristorante Paradiso di Caseo, dove i ravioli al brasato sono il piatto forte. Più a sud, Zavattarello merita una sosta per il Castello Dal Verme, anteriore al Mille, che svetta sopra l'abitato. Restaurato a fine anni Ottanta, ospita un avvincente Museo di Arte Contemporanea. Si può poi raggiungere la frazione Le Moline, a un paio di chilometri dal centro, in direzione della diga del Molato, dove spiccano i caratteristici mulini e la torre dei Padri Scolopi del Seicento, in fase di ristrutturazione.

Lungo la Statale 412 si incontra Romagnese, dove è piacevole camminare tra i vicoli del centro storico fino al castello trecentesco, in pietra locale.

segue >

Poco fuori l'abitato, al Giardino alpino di Pietra Corva si impara a conoscere il bosco lungo sentieri completati da pannelli didattici. Su un vecchio rustico in sasso e le sue preziose cantine è nato quasi cinquant'anni fa il Salumificio Romagnese. Il particolare microclima rende possibile anche qui la produzione del Salame di Varzi Dop, che prevede l'utilizzo di carni di provenienza italiana, spezie scelte, esperienza e manualità. È questa un'ottima occasione per acquistare il Varzi Dop e gli altri salumi nello spaccio aziendale, scambiando quattro chiacchiere direttamente con il produttore.

Sempre percorrendo la SS 412, tra boschi di querce, castagni e conifere si può raggiungere Menconico, territorio di produzione della mela Pomella genovese. Per sapere tutto su questo frutto dalla forma tonda e schiacciata, giallo-verde e croccante, ci si ferma nella fattoria di Giacomo Cavanna. Con la macchina fotografica a tracolla si raggiunge invece la Riserva di Monte Alpe, dove è facile avvistare caprioli, tassi e scoiattoli.

Lungo il corso del fiume Staffora si arriva in pochi minuti a Varzi. La particolare posizione soleggiata ha permesso la coltivazione di mandorle grazie alle quali, da un impasto di farina, uova, zucchero e scorza di limone, si ottiene una fragrante torta, che si può acquistare nel forno La Galaverna. Il centro storico di Varzi merita di essere visitato per il Castello con torre del XII secolo e per la chiesa romanica dei Cappuccini, che conserva un'emozionante affresco quattrocentesco raffigurante l'*Annunciazione* dei fratelli Baxilio.

Poco fuori dal centro, si trova il Salumificio Vecchio Varzi. Da sempre apprezzato, regalato a Natale, invidiato e copiato, il Salame di Varzi Dop viene qui prodotto con scrupolo secondo i canoni del disciplinare. Le celle di stagionatura in mattoni riproducono le medesime condizioni in cui si stagionava il salame nelle cantine del vecchio borgo. Da provare anche la lombata al Pinot e il guanciale pepato.

In direzione del Passo Penice, sulla sinistra si stacca la strada panoramica che in 6 chilometri raggiunge Pietragavina. Si sale per ammirare il Castello Dal Verme, ora abitato dalla famiglia Grassi, con una torre a pianta quadrata.

Il ristorante Buscone, in località Bosmenso, è il posto giusto per provare la curata cucina familiare dell'Oltrepò, a base ravioli con carne di razza Varzese e capriolo stufato accompagnato da polenta di mais dell'antica varietà ottofile.

Servono 20 minuti per raggiungere Brallo di Pregola, dove Riccardo e Gabriele Nicora dell'azienda agricola La Montagnola hanno rivitalizzato il piccolo borgo grazie al laboratorio per la trasformazione delle patate prodotte in proprio sugli altopiani che guardano la frazione Bocco. Gli squisiti gnocchi prendono la strada della città e, su prenotazione, direttamente delle cucine di casa.

Si può concludere il viaggio con una passeggiata che dalla località Corbesassi porta ai Piani di Lesima lungo il Sentiero delle farfalle, ma chi ha buone gambe continua verso il Monte Lesima: come ricompensa, c'è lo straordinario panorama che spazia dalle Alpi al Mar Ligure.

In basso, da sinistra: una veduta di Casteggio; coltivazione di patate presso l'azienda La Montagnola di Brallo di Pregola; il centro storico di Varzi, il castello di Montalto Pavese.

GETTY IMAGES







ANATRA IN UMIDO ALLE VERDURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 2 ORE

1 anatra di 1,5 kg pulita e con il suo fegato – 400 g di foglie di verza – 40 g di lardo – 4 carote – 8 piccole rape – 80 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Tagliate le punte delle ali dell'anatra, quindi fiammeggiatela, lavatela bene e asciugatela. Salate e pepate l'interno. Tritate fine il fegato con metà del lardo e spalmate il mix all'interno dell'anatra. Legatela con spago da cucina, spalmatela con il lardo restante, salate, pepate e trasferitela in un tegame che possa andare in forno, unto con poco olio.
2 Raschiate le carote, sbucciate le rape, lavatele e tagliatele a tocchetti. Lavate la verza, tagliatela a listarelle e cuocetele al vapore per 10 minuti.
3 Disponetele la verza intorno all'anatra con gli altri ortaggi. Coprite e cuocete nel forno già caldo a 220° per 1 ora e mezza, rigirando l'anatra su se stessa per 2 volte e irrorandola con il suo fondo di cottura. Al termine, regolate di sale, pepate, togliete il coperchio e fate dorare per 15 minuti. (L'anatra è cotta quando, bucandola con i rebbi di una forchetta, emette un liquido appena rosato dal petto e trasparente dal resto del corpo). Affettate l'arrosto in tavola e servitelo con le verdure.



GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO



MASSIMO RIPANI/SIME

AGNOLOTTI ALLO STUFATO

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE
1 ORA E 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI

stufato già cotto (preparato con 800 g di polpa di vitellone, 5 dl di vino rosso, 1 spicchio d'aglio, 2 foglie d'alloro, 1 chiodo di garofano, 1 pizzico di noce moscata, 5 grani di pepe nero, 1/4 di stecca di cannella) – 3 uova – 200 g di grana padano Dop grattugiato – 2 cucchiai di pane grattugiato fine – 3 litri di brodo di carne (o di cappone) – grana padano Dop grattugiato – sale
per la pasta 500 g di farina + quella per la lavorazione – 4 uova – 1 cucchiaio d'olio extravergine d'oliva – sale

1 Prelevate la carne dello stufato e tritatela finemente. Mettetela in una terrina con le uova, il grana e il pane grattugiato. Mescolate e regolate di sale.
2 Setacciate la farina a fontana, sgusciatevi le uova, unite l'olio, un pizzico di sale e impastate, fino a ottenere una pasta liscia e omogenea. Fatela riposare per mezz'ora coperta con un telo. Quindi, stendetela con l'apposita macchinetta, facendola passare più volte attraverso i rulli, fino alla penultima tacca. Alla fine dovrete ottenere sfoglie di circa 40 cm di lunghezza e larghe quanto il rullo.
3 Disponete le strisce di pasta sul piano di lavoro e disponetevi sopra, a un dito di distanza dal bordo, tanti mucchietti di ripieno grandi come 1 noce, a distanza regolare. Ripiegate la striscia di pasta nel senso della lunghezza. Comprimetela con un dito intorno al ripieno, in modo da far uscire eventuali bolle d'aria. Con una rotella dentellata, separate i ravioli e, man mano che sono pronti, disponeteli su un vassoio spolverizzato di farina. Copriteli con un canovaccio e fateli riposare.
4 Portate a ebollizione il brodo in una pentola, immergetevi i ravioli e fate riprendere l'ebollizione. Cuoceteli a fuoco dolce per 10-15 minuti e serviteli con il grana grattugiato a parte.





A sinistra , il possente Castello Dal Verme, che domina il paese di Zavattarello e le verdi colline circostanti (in basso).









Nasce Tavole Oltrepò: osti alla riscossa

Sono 16 ristoratori, innamorati della loro terra e orgogliosi della sua cucina tradizionale. Rappresentano le diverse anime e realtà dell'Oltrepò Pavese. E hanno deciso di fare squadra per valorizzarle e promuoverle. Come? Impegnandosi a proporre le ricette tipiche, realizzate con le migliori materie prime locali, e ad accompagnarle con i vini d'eccellenza provenienti dalle colline pavesi. È nata così Tavole Oltrepò, l'associazione Osti di territorio i cui primi soci sono i 16 "cavalieri" della cucina e dell'ospitalità di questa terra: Ad Astra, Selvatico, Prato Gaio, Sasseo, Villa Naj, La Locanda dei Beccaria, Il Caminetto, La Corte del Lupo, Prime Alture, Bistrot enoteca regionale, Primula Bianca, Buscone, Osteria La Cave Cantù La Buta, Giole e Rimulas. Con Tavole Oltrepò i ristoratori vogliono fare sinergia con i produttori del comparto enogastronomico, gli operatori della distribuzione e quelli del mondo della promozione, a tutto beneficio di chi sceglie di visitare questa zona del Pavese.
Per la nascita di Tavole Oltrepò è stata decisiva la collaborazione con la società Colline e Oltre, creata lo scorso anno da Intesa Sanpaolo e Fondazione del Monte di Lombardia, per il rilancio dell'Oltrepò Pavese. "A un anno dalla sua fondazione, Colline e Oltre ha definito con soddisfazione diversi progetti, come l'Associazione Tavole Oltrepò, che intendono sviluppare un marketing del territorio, promuovere in modo integrato l'area e incentivare la collaborazione all'interno delle filiere enogastronomica e turistica - sottolinea Matteo Casagrande Paladini, direttore generale di Colline e Oltre (ritratto nella foto in alto) - Siamo al lavoro per offrire a turisti e cittadini qualità nella ricettività, nella ristorazione e nei vari prodotti di eccellenza di questo prezioso territorio". In questi mesi Colline e Oltre ha realizzato più di 200 incontri bilaterali con gli operatori di un territorio che conta 78 Comuni e quasi il 70% delle aziende attive nella provincia di Pavia. Inoltre, ha definito azioni specifiche per valorizzarne le eccellenze enogastronomiche, per offrirle ai visitatori in modo sempre più integrato e coinvolgente. Dal pinot nero spumantizzato con il metodo classico al tartufo delle aree montane, dal miele di Zavattarello ai formaggi della Val Staffora, per finire con il noto salame di Varzi, sono davvero tante le realtà enogastronomiche che sono (e saranno) supportate da Colline e Oltre, di concerto con i produttori, i Consorzi di tutela, la Comunità Montana, la Camera di Commercio e tutto il territorio. Non solo food, eccellenze gastronomiche e prodotti gourmand: per contribuire alla valorizzazione turistica dell'Oltrepò Pavese, Colline e Oltre si sta dedicando anche ad accrescere la qualità dell'ospitalità presente sul territorio, la sua capacità di comunicare e, quindi, di attrarre turisti e investimenti. "Stiamo progettando un hub di servizi dedicati alla ricettività per valorizzare al massimo sia il turismo termale di Salice Terme, Godiasco e Rivanazzano, sia i meravigliosi castelli che punteggiano questa terra, come San Gaudenzio, Montalto, Mornico Losana, Robbio e Santa Giuletta. Senza dimenticare l'importanza di agriturismi e bed&breakfast che segnano il cammino del turista alla scoperta del nostro territorio. Con un obiettivo preciso: rendere evidente la grande bellezza e la calda accoglienza che l'Oltrepò Pavese può regalare ai turisti".
Manuela Soressi

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

PRODUTTORI

APICOLTURA MIELORUM
VIA TORINO 41, CASTEGGIO (PV)
TEL. 3398198412

AZIENDA AGRICOLA CODOGNELLI
VIA EMILIA 137, CASTEGGIO (PV)
TEL. 3331515730

TENUTA TRAVAGLINO
LOCALITÀ TRAVAGLINO CALVIGNANO (PV)
TEL. 0383872222
DESTINATIONGUSTO.IT

SALUMIFICIO ROMAGNESE
FRAZIONE CASALE 35, ROMAGNESE (PV)
TEL. 0383580380
DESTINATIONGUSTO.IT

AZIENDA AGRICOLA CAVANNA GIACOMO
FRAZIONE COSTA SAN PIETRO 1, MENCONICO (PV)
TEL. 3334979312

AZIENDA AGRICOLA SIMONETTI
LOCALITÀ CA' DEL BOSCO MENCONICO (PV)
TEL. 3924472307

SALUMIFICIO VECCHIO VARZI
VIA CASTELLETTO 11, VARZI (PV)
TEL. 038352340
DESTINATIONGUSTO.IT

LA GALAVERNA
LOCALITÀ GALAVERNA 1, VARZI (PV)
TEL. 3913934231

LA MONTAGNOLA SOCIETÀ AGRICOLA
VIA DEL CASTAGNETO 27, BRALLO DI PREGOLA (PV)
TEL. 3497186934

DOVE MANGIARE

OSTERIA CONVIVIALE FRA' PELLIZZA
VIA TORINO 80, CASTEGGIO (PV)
TEL. 0383890339

RISTORANTE PARADISO
LOCALITÀ CASEO 7, COLLI VERDI (PV)
TEL. 038599717

HOSTERIA DEL CASTELLO
VIA VITTORIO EMANUELE 54, ZAVATTARELLO (PV)
TEL. 3931480885

RISTORANTE BUSCONE
LOC. BOSMENSO SUPERIORE 41, VARZI (PV)
TEL. 038352224

AGRITURISMO SULLA VIA DEL SALE
FRAZIONE PIANI DI LESIMA BRALLO DI PREGOLA (PV)
TEL. 3897946726

La via verde

OLIO, VINO E TERME DA MONTALCINO A SORANO

PER MOLTI, QUELLO TOSCANO È IL PAESAGGIO ITALIANO PER ANTONOMASIA. BORGHI ACCOVACCIATI SUI COLLI, FILARI DI CIPRESSI CHE SI PERDONO ALL'ORIZZONTE E BOSCHI CHE RIVALEGGIANO CON GLI ULIVI



Meno di 100 chilometri è la distanza tra Montalcino, iconica meta per gli amanti del buon vino, e Sorano, luoghi abitati da uno dei popoli più enigmatici del passato, gli Etruschi. "Per i produttori di Brunello di Montalcino Docg la cura del paesaggio è il primo investimento da fare per richiamare il turismo" dichiara Fabrizio Bindocci, presidente del Consorzio di tutela. Complessivamente gli ettari destinati a Brunello Docg sono 2.100, quasi il 9% del territorio di Montalcino, unico Comune dove si può produrre questo prestigioso vino. Qualche chilometro fuori dal centro di Montalcino, CastelGiocondo, storica tenuta dei Frescobaldi, è un luogo dove natura, arte e paesaggio si sublimano come in un quadro dai colori perfetti. Chi desidera trascorrere momenti magici, sceglie una delle sette camere all'interno del borgo medievale. L'indomani si può visitare l'Azienda Agricola Quercecchio, che appartiene alla famiglia Salvioni da cinque generazioni. Grazie alla buona composizione del terreno e a un microclima particolarmente favorevole, il Brunello acquista una piacevole morbidezza e un bouquet etereo e fruttato. Gli oli della tenuta si riconoscono per un profumo altrettanto intenso, in questo caso di erbe officinali. Si possono provare Brunello e olio con visite guidate, telefonando in cantina.

Dopo una sosta all'abbazia di Sant'Antimo, in travertino e onice, si raggiunge la tenuta Mastrojanni, a sud est di Montalcino. Le prime vigne furono piantate nel 1975 dall'avvocato Gabriele Mastrojanni, uno dei precursori del successo del Brunello nel mondo. I cru Vigna Schiena d'Asino e Vigna Loreto hanno scritto la storia del gran rosso toscano. Riposano a lungo in botti di rovere e al palato si concedono morbidi e felpati, ma sempre rintuzzati da una succosa acidità. Se c'è tempo, vale la pena prenotare una battuta di caccia al tartufo con il presidente dell'Associazione tartufai senesi prima di sedersi ai tavoli del ristorante del relais.

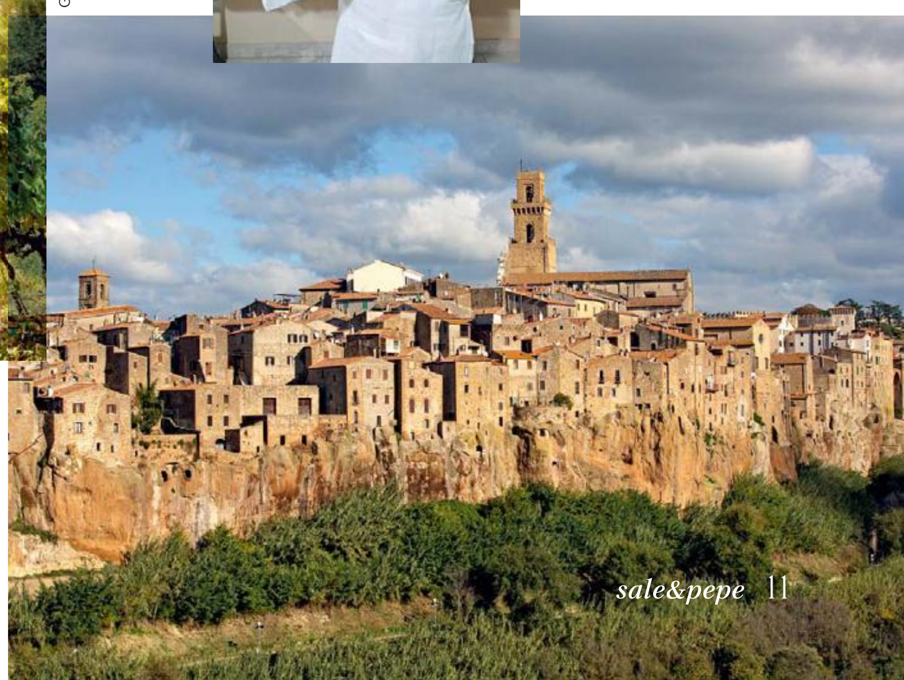
Da Castelnuovo dell'Abate quasi si scorge Montenero d'Orcia, borgo abbarbicato su un colle. A dividerli, il fiume che dà il nome alla vallata: si passa nel Grossetano. Un antico fienile di Montenero è stato trasformato in frantoio e ora da qui escono alcuni dei migliori oli della penisola. Lo certificano i numerosi premi di cui va fiero Giorgio Franci. È Villa Magra il prodotto simbolo del frantoio, capace di distinguersi per il suo fruttato intenso. *segue* >



Francesca Ladu con lo "sfratto", specialità di origine ebraica, che produce nel laboratorio del suo Forno del Ghetto, a Pitigliano.



Getty Images/iStockphoto (2)



A sinistra, una suggestiva veduta di Montalcino. Sopra, uno scorcio dell'antichissima abbazia di Sant'Antimo, nei pressi di Castelnuovo dell'Abate.

A destra, Pitigliano, antico borgo etrusco che sorge sopra uno sperone di tufo. Il centro storico conserva una sinagoga, costruita da una piccola comunità ebraica nel '500 .

Prima di visitare Arcidosso e il suo castello, ci si ferma a Montelaterone per uno sguardo alla pieve romanica di Santa Maria ad Lamulas. Serve mezz'ora di auto per raggiungere Roccalbegna, borgo incastonato in una natura incontaminata. "Se il sasso scrocca addio alla rocca" dice un vecchio adagio rocchese. Dal portale della chiesa dei Santi Pietro e Paolo si apprezza infatti lo sperone roccioso, la Pietra, che incombe sull'abitato. Chi passeggia le chianche irregolari s'infila sotto i porticati ed è trascinato dalla voce del vento. Prima di ripartire, vale una tappa la trattoria La Grotta per provare il biscotto salato, un intreccio di pasta bollita e infornata che fonde i profumi di olio extravergine e dei semi d'anice. Non è distante Rocchette di Fazio, che si può raggiungere lungo l'antica via del sale. Le gole che il corso d'acqua crea, le Strette, sono in pietra bianca: un paradiso per chi ama il torrentismo. La bellezza delle case in sasso, dei vicoli e dei balconi in travertino di Semproniano non impediscono di trovare il tempo di far provviste alla fattoria Valle degli Ulivi. Miracoloso il formaggio ovino a latte crudo. L'incantesimo continua a Pitigliano, seduto su una scogliera di tufo color ocra. Si ritrovano tracce del passaggio della comunità ebraica nella sinagoga e nei piatti locali. Come lo sfratto, dolce di pasta frolla ripiena di noci, miele, scorza d'arancia e noce moscata, che produce ancora Francesca Ladu nel suo piccolo laboratorio. Si deve trovare il tempo per perlustrare le Vie Cave, strade di comunicazione e percorsi sacri scavati nel tufo dagli Etruschi e utilizzate dai contadini sino a metà del '900.

Questa terra vulcanica e fertile imprime ai vini caratteristiche di armonia e longevità. Lo ha intuito con spirito pionieristico Carla Benini, trentina, che qui ha aperto Sassotondo, un'azienda vinicola biologica che si è fatta notare per vini intensi, mediterranei. Il suo Bianco di Pitigliano Doc Isolina ne è la prova. Anche gli altri frutti della terra sono particolarmente saporiti, come i legumi della Fattoria Fonterosa. Francesca Gioacchini, ex farmacista, raccoglie marroni dal castagneto di famiglia e organizza corsi di cucina tutto l'anno a base di castagne. Il punto di avvistamento migliore per ammirare Sorano, altro centro etrusco, è dal bosco di San Rocco, da parte opposta della gravina. Un orizzonte fatto di possenti strutture in roccia tufacea: il Masso Leopoldino, la Porta dei Merli, la fortezza Orsini. Nel cuore della roccia gli Etruschi scavarono le necropoli, a cui affidarono il ricordo di sé nella vicina Sovana. Non si deve perdere la Tomba dei demoni alati, dove la pietra del frontone miracolosamente intatta conserva l'immagine di un essere marino dotato di ali e spire. Per il pranzo vale la pena fermarsi nel vicino borgo di San Giovanni delle Contee, rinato grazie alla Cooperativa di comunità, che gestisce l'Osteria Maccallè. A Sorano, si può trascorrere il pomeriggio alle terme, con piscine di acqua priva di note sulfuree e che sgorga dalle rocce a 37,4°, da sempre considerata miracolosa.



A sinistra, la cantina dell'azienda Mastrojanni, tra i precursori del successo del Brunello nel mondo. In basso, i vigneti della tenuta e il relais, con vista sulla vicina abbazia di Sant'Antimo.





Qui accanto, Francesca Gioacchini: nei laboratori della sua azienda La Castagna Leopoldina lavora i marroni raccolti nel castagneto di famiglia e crea deliziose specialità.



MACCHERONI ALLA MAREMMANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA

per la pasta 400 g di farina + quella per la lavorazione – 4 uova – sale
per il condimento 1 quarto anteriore di coniglio a pezzi, con il suo fegato e la testa – 1 salsiccia fresca – 4 fegatini di pollo – 40 g di pancetta tesa – 20 g di porcini secchi – 4 gherigli di noce – 1 piccola carota – 1 piccola cipolla – 1/2 costa di sedano – 1 spicchio d'aglio – 400 g di pomodori pelati – mezzo bicchiere di vino rosso – parmigiano reggiano Dop (o pecorino) grattugiato – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, sgusciatevi le uova al centro, unite una presa di sale e acqua sufficiente a ottenere un impasto morbido e omogeneo. Impastate fino a ottenere una palla, copritela e fatela riposare per 30 minuti.
2 Intanto, mettete a bagno i funghi. Pulite la carota, la cipolla e il sedano e tritateli insieme all'aglio sbucciato. Scaldate 4 cucchiai d'olio in una casseruola e fatevi appassire il trito per 5 minuti. Quindi, unite il coniglio a pezzi e la testa (privata degli occhi), la salsiccia spellata e sbriciolata, la pancetta tritata e fate rosolare a fuoco vivace per circa 6 minuti, mescolando. Sfumate con il vino.
3 Prelevate i pezzi di coniglio, disossateli e tritate la polpa. Pulite i fegatini di pollo, tagliuzzateli e metteteli nella casseruola con la carne di coniglio, il suo fegato, le noci spezzettate e i funghi strizzati. Salate, pepate, cuocete per 5 minuti, quindi unite i pelati spezzettati. Coprite e cuocete a fuoco basso per 40 minuti aggiungendo, se necessario, poca acqua calda.
4 Stendete la pasta sul piano infarinato e ricavate 2 sfoglie sottili. Infarinatele, arrotolatele e tagliatele a strisce di 2,5 cm di larghezza. Lessate i "maccheroni" ottenuti in acqua bollente salata, scolateli e trasferiteli a strati in una zuppiera, alternandoli con il sugo. Completate con il formaggio.





GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO

Qui accanto, un vicolo di Sorano. Nei dintorni, l'agriturismo Aia della Colonna produce carni di vitello maremmano e di Cinta senese, offerte anche nel ristorante (foto a sinistra).



MIGLIACCE DI PITIGNANO

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI

250 g di farina – 1 uovo – 60 g di pecorino stagionato grattugiato – 30 g di strutto (oppure olio extravergine d'oliva) – cannella in polvere – sale – pepe

1 Setacciate la farina in una ciotola capiente, mescolatevi l'uovo sgusciato, una presa di sale, un pizzico di cannella e acqua sufficiente (circa 3,5 dl) a ottenere una pastella omogenea e semiliquida. Lasciatela riposare per circa 1 ora.

2 Ungete con un fiocco di strutto (o un velo d'olio) il fondo di una padella di 20 cm di diametro, scaldatelo a fuoco medio, senza farlo fumare, e versatevi, con movimento circolare, 1 mestolino di pastella, in modo da ottenere una crespella sottile. Fatela rapprendere per 1 minuto, quindi giratela con una spatola e cuocetela sull'altro lato per 1 minuto.

3 Ripetete l'operazione fino a esaurire la pastella, ungendo di nuovo la padella quando necessario. Man mano che sono pronte, impilate le migliacce, cospargendole con un po' di pecorino e una macinata di pepe. Servitele calde, ripiegate in 4, oppure arrotolate.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

PRODUTTORI

AZIENDA AGRICOLA QUERCECCHIO
LOC. QUERCECCHIO, MONTALCINO (SI)
TEL. 3473483774
DESTINATIONGUSTO.IT

MASTROJANNI WINES
LOC. CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO (SI)
TEL. 0577835691
DESTINATIONGUSTO.IT

IL TARTUFO DELLE TERRE SENESI
LOC. SAN GIOVANNI D'ASSO, MONTALCINO (SI)
TEL. 0577803213

FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO
LOC. CASTEL GIOCONDO, MONTALCINO (SI)
TEL. 05527141
DESTINATIONGUSTO.IT

MACELLERIA MENCARELLI
LOC. SAN GIOVANNI D'ASSO, MONTALCINO (SI)
TEL. 0577803029

FRANTOIO FRANCI
VIA A. GRANDI 5, LOC. MONTENERO D'ORCIA CASTEL DEL PIANO (GR)
TEL. 0564954000
DESTINATIONGUSTO.IT

AZIENDA AGRICOLA AIA DELLA COLONNA
SP 112, USI ROCCALBEGNA (GR)
TEL. 3495159863

AGRITURISMO LA VALLE DEGLI ULIVI
LOC. FIBBIANELLO, SEMPRONIANO (GR)
TEL. 3397020873

FORNO DEL GHETTO
VIA FRANCESCO ZUCCARELLI 167, PITIGLIANO (GR)
TEL. 0564615303

SASSOTONDO
CONTRADA PIAN DI CONATI 52, SORANO (GR)
TEL. 0564614218

AZIENDA AGRICOLA FONTEROSA
LOC. FONTEROSA, SORANO (GR)
TEL. 3347801029

LA CASTAGNA LEOPOLDINA
LOC. I PRATI, SORANO (GR)
TEL. 3356639236

DOVE MANGIARE

RISTORANTE IL GIGLIO
VIA SOCCORSO SALONI, 5 MONTALCINO (SI)
TEL. 0577848167

ANTICA FATTORIA DEL GROTTAIONE
VIA DELLA PIAZZA, LOC. MONTENERO D'ORCIA, CASTEL DEL PIANO (GR)
TEL. 3200636757

TRATTORIA LA GROTTA
VIA DI MONTE AMIATA, 249 ROCCALBEGNA (GR)
TEL. 0564989026

TRATTORIA CACCIACONTI
PIAZZA FAZIO CACCIACONTI, 14 SEMPRONIANO (GR)
TEL. 0564986173
TRATTORIACACCIA CONTI.COM

OSTERIA DEL CECCOTTINO
PIAZZA SAN GREGORIO VII 64, PITIGLIANO (GR)
TEL. 0564614273

OSTERIA MACCALÈ
VIA CAMILLO BOLOGNA 10, SAN GIOVANNI DELLE CONTEE, SORANO (GR)
TEL. 0564383511



PASTA, OLIO, BURRATA E ARTE ROMANICA

la Murgia

I caratteristici trulli di Alberobello, concentrati soprattutto nel Rione Monti, il nucleo storico.

DALLE COLLINE AL MARE, L'ITINERARIO DI 100 KM PARTE DA ALBEROBELLO E TERMINA A TRANI, CON SOSTE IN FRANTOI, PASTIFICI E CASEIFICI

Dorothea Schmid/Laif/Contrasto



© Riccardo Spila/SIME

Boschi e piccoli vigneti, parcelle destinate a ulivi e campi coltivati strappati alla foresta. La dorsale delle colline che contraddistingue la Puglia del mare Adriatico, la Murgia costiera, degrada in una depressione carsica che i turisti conoscono come Valle d'Itria. Tra i saliscendi delimitati da un reticolo di muretti a secco emerge una delle icone della regione, Alberobello. Nello storico rione Monti, la concentrazione di trulli - le singolari costruzioni che da umili case contadine sono diventate attrattori di un turismo internazionale presente tutto l'anno - ha contribuito a fare includere il borgo antico sotto tutela dell'Unesco. Ad Alberobello, chi ama la carne trova il suo paradiso nei "fornelli pronti". Ci si immagini di entrare nella bottega di un macellaio, scegliere tagli e preparazioni come le bombette (involtini ripieni di formaggio) o la zampina (girella di salsiccia assai speziata) e farsele portare al tavolo già cucinate. L'indirizzo da segnare in agenda è la macelleria braceria D'Onghia. Poco distante, in contrada Popoleto, l'esperienza di quattro generazioni di frantoiani, unita alle moderne competenze e allo spirito innovativo del giovane Pietro Intini, dà origine a quelli che vengono riconosciuti come alcuni dei migliori oli extravergini al mondo. Da provare i monocultivar di Cima di Mola e Olivastra. Attraversando mandorleti e ciliegeti, Putignano si raggiunge in 15 minuti. Bisognerebbe arrivarci nel periodo di Carnevale, quando vengono realizzati carri in cartapesta di grande maestria. Sempre più rara, l'attività artigianale di Putignano è legata all'intreccio di cesti in giunco.

In basso, il Castello Svevo di Bari, imponente fortezza del XII secolo. In alto, la facciata della Basilica di San Nicola, capolavoro del Romanico pugliese, nella città vecchia.



Se la ricerca di questi manufatti è stata vana, si può optare per una buona pasta, prodotta con metodi tradizionali: quella del pastificio Sbiroli, ruvida e ricettiva al sugo. Altre paste speciali si trovano da Tiberino che, nel capoluogo, propone una linea di oltre 60 primi piatti a base di riso, pasta, legumi. Sono disidratati e pronti da cuocere con la sola aggiunta di acqua e olio extravergine. Se c'è una cosa che caratterizza Bari è lo smodato amore per i frutti di mare. Per avere un'esperienza davvero unica ci si spinge fin dietro il Teatro Margherita, presso il molo San Nicola, nella zona denominata *ndèrr a la lanz* (ai piedi della barca), dove i pescatori vendono crudità di mare offerte in modo informale, su piatti di carta. Chi invece volesse degustare il crudo in maniera tradizionale, arriva fino dal Castello Svevo ed entra al Ristorante Al Pescatore. Non si può lasciare Bari senza avere dedicato un po' di tempo alla Basilica di San Nicola, candido capolavoro in stile romanico, alla vicina chiesa di San Gregorio Armeno e a una passeggiata in piazza Mercantile, il salotto buono della città.

Un paesaggio di ulivi sempre più fitti si incontra verso Bitonto, sul primo gradino dell'altopiano della Murgia, ma a soli 7 chilometri dalle spiagge dell'Adriatico. La profonda fede e la cultura del bello a Bitonto si esprimono in una delle più maestose cattedrali del romanico pugliese dedicata a San Valentino. In città è d'obbligo fare provvista di taralli al Forno Danieli. Con il buon grano del Tavoliere delle Puglie e l'extravergine locale, questa azienda li produce a mano in molteplici forme e aromi: dal rosmarino al peperoncino, al finocchietto. Nel periodo natalizio non mancano mai le cartellate, dolci fritti e conditi con vincotto.

segue >

CUPETA

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI

1 kg di zucchero – 1 kg di mandorle – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – olio di semi

1 Tostate leggermente le mandorle nel forno a 180°, senza farle scurire; lasciatele raffreddare, quindi tritatele grossolanamente. Mettete lo zucchero in un tegame antiaderente, unite poca acqua (1-2 cucchiai) e cuocete a fiamma molto bassa, mescolando, finché si sarà sciolto completamente.
2 Unite le mandorle e la scorza di limone. Continuate a mescolare con 2 palette, finché lo zuccherò avrà avvolto tutte le mandorle.
3 Versate il mix sopra un piano di marmo unto d'olio (o, in alternativa, su una placca foderata con carta da forno spennellata d'olio), livellatelo e schiacciatelo, dandogli una forma rotonda o rettangolare. Prima che la massa si raffreddi e si indurisca, con l'aiuto di un coltello dalla lama lunga e robusta tagliate la cupeta a quadrotti, a strisce o a losanghe.





Getty Images (2), iStock (1)



In alto, Castel del Monte, affascinante maniero voluto da Federico II di Svevia. Sopra, mozzarelle, burrata e altre specialità casearie di Andria. In basso, uno scorcio del centro storico di Putignano, fatto di viuzze ed eleganti palazzi.



Getty Images/iStockphoto

PIZZA NATALIZIA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI

12 uova – 250 g di zucchero semolato – 135 g di farina – 180 g di burro – 90 g di pane nero raffermo e grattugiato – 90 g di cioccolato fondente grattugiato – 120 g di mandorle pelate e tritate – cannella in polvere – 1 chiodo di garofano – zucchero a velo – burro e farina per la teglia

1 Sgusciate le uova e separate i tuorli dagli albumi. Montate il burro ammorbidito a temperatura ambiente finché sarà soffice e spumoso e aggiungetevi i tuorli, 1 alla volta. Quando il composto sarà ben amalgamato, unitevi gli albumi montati a neve.
2 Incorporate al composto lo zucchero, il pane grattugiato, il cioccolato, le mandorle, mezzo cucchiaino di cannella, il chiodo di garofano pestato e, per ultima, la farina setacciata.
3 Ungete di burro e infarinate una teglia, versatevi il composto e cuocetelo nel forno già caldo a 180° per 30 minuti circa. Sfornatelo e, quando si sarà raffreddato, spolverizzatelo con zucchero a velo.



La singolare bellezza della facciata della cattedrale di Ruvo di Puglia, in pietra bianca, e l'abile recupero della sua storia permettono di entrare nella clessidra del tempo visitando l'ipogeo, sotto il livello del mare. Sono state riportate a vista sepolture e canali per l'acqua, mosaici e luoghi di culto d'epoca romana. All'insegna del bello è anche il Museo Nazionale di Palazzo Jatta, con una collezione di oltre duemila reperti archeologici databili a partire dal V secolo a.C., tra cui vasi in terracotta legati al culto dionisiaco e alla mitologia greca.

L'indirizzo per una sosta all'insegna del buono è il Ristorante Upepidde, con verdure grigliate e funghi cardoncelli sott'olio, orecchiette con pomodoro e ricotta forte e carni alla brace. Si può fare provvista di buoni sottoli all'azienda agricola Colle di Seta. La tappa successiva è Corato, dalla quale deriva il nome della cultivar d'oliva più diffusa nell'area, la Coratina. Questo è anche uno dei maggiori centri di produzione del Canestrato Pugliese Dop, prodotto caseario a base di latte ovino, figlio della tradizione migrante dei pastori, il cui nome deriva dal canestro di giunco in cui veniva posto il formaggio appena lavorato. Dopo uno sguardo alla piccola chiesa di San Vito, dell'XI secolo, in pietra locale e con un'esemplare volta a botte, si prosegue una sosta golosa alla Masseria Torre di Nebbia, abbracciata dai suoi mandorleti e dalla campagna murgiana, con lo sfondo di Castel del Monte, in pietra bianca locale.

A destra, la Cattedrale di Santa Maria a Ruvo di Puglia, splendido esempio di Romanico pugliese, e un tipico paesaggio della campagna murgiana.





Qui sopra, Trani: il porticciolo nella città vecchia e la Cattedrale, vero gioiello del Romanico pugliese, edificata in una suggestiva posizione sul mare.





Meno di 15 km lungo la Strada provinciale 231 separano Corato da Andria, prima città al mondo per quantità di olio extravergine prodotto su oltre 13mila ettari e con 3 milioni di alberi. Il Frantoio Oleario Cirulli è una delle tappe consigliate per apprezzare la storia dell'olivicoltura locale. I 70 anni di esperienza hanno infatti permesso alla terza generazione, che si è inserita da poco in azienda, di compiere decisi passi avanti: dalla crescita alla potatura della pianta, dalla raccolta delle olive alla trasformazione e confezionamento dell'olio. In particolare, le olive vengono trasformate in olio nel giro di 12-24 ore per mantenere un basso grado di acidità e garantire tutto il sapore e la freschezza del frutto appena raccolto. Andria è famosa anche per la sua principale specialità casearia: qui, intorno al 1930, è nata la burrata: un sottile involucro di pasta filata ripieno di panna e sfilacci. Morbida, levigata e di colore bianco porcellanato, ha raggiunto il traguardo dell'Igp nel 2016. L'abbinamento migliore è con il Moscato Bianco di Trani secco, agrumato e dalla vena amaricante. Si può provare quello di Villa Schinosa prima di dirigersi verso il centro della città omonima. Il profilo di pietra bianca della cattedrale che si slancia nel blu tra cielo e mare è una delle immagini più intense d'emozioni del percorso. Non distante, c'è un'altra impressionante opera medievale, il castello voluto da Federico II. Ultima tappa è la chiesa di Santa Maria di Colonna, che sorge sulla penisola poco a sud del centro, detta di Capo Colonna. Malgrado le alterazioni, rimane intatto il fascino della facciata romanica.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

PRODUTTORI

OLIO INTINI S.R.L.
CONTRADA POPOLETO ALBEROBELLO (BA)
TEL. 0804325983
DESTINATIONGUSTO.IT

PASTIFICIO STEFANO SBIROLI
VIA CAVALIERI DEL LAVORO, PUTIGNANO (BA)
TEL. 0804911013

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA NUOVO MURETTO
STRADA COMUNALE FEMMINA MORTA 66A, PUTIGNANO (BA)
TEL. 0804057996

TIBERINO SPECIALITÀ ALIMENTARI
TRAVERSA I DI STRADA GLOMERELLI 1A, BARI
TEL. 0805046600
DESTINATIONGUSTO.IT

DANIELI IL FORNO DELLE PUGLIE
IV STRADA VIALE EUROPA 29, BITONTO (BA)
TEL. 0803746726
DESTINATIONGUSTO.IT

AZIENDA AGRICOLA COLLE DI SETA
VIA C. ROSSELLI 16, RUVO DI PUGLIA (BA)
TEL. 3468589260

CASEIFICIO CORATINO
VIA DEGLI ORTI 12, CORATO (BA)
TEL. 0808985891

AZIENDA AGRITURISTICA MASSERIA TORRE DI NEBBIA
STRADA PROVINCIALE 234, CONTRADA TORRE DI NEBBIA CORATO (BA)
TEL. 3292582419

FRANTOIO OLEARIO CIRULLI GIUSEPPE E FIGLI
STRADA PROVINCIALE 31, KM 3,050 ANDRIA (BT)
TEL. 0883565045
DESTINATIONGUSTO.IT

MASSERIA CUSMAI
VIA SAN CANDIDO 15, ANDRIA (BT)
TEL. 3333540536

CASEIFICIO FRATELLI NUZZI
VIA MARCELLINO AMMIANO 13, ANDRIA (BT)
TEL. 0883559919

VILLA SCHINOSA
VIA SANT'ANNIBALE MARIA DI FRANCIA 178, TRANI (BT)
TEL. 0883580612

RISTORANTI

MACELLERIA BRACERIA D'ONGHIA
VICO BARSENTA 55, ALBEROBELLO (BA)
TEL. 0805238308

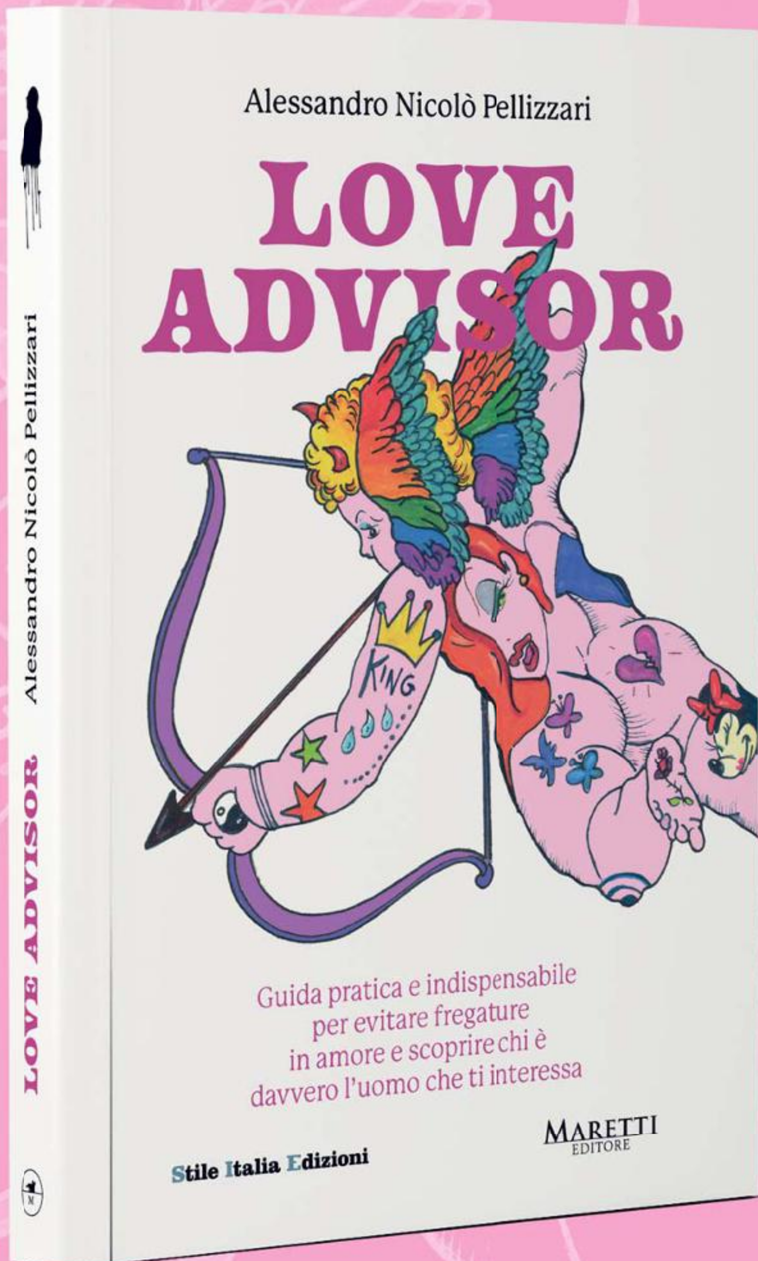
RISTORANTE AL PESCATORE
PIAZZA FEDERICO II DI SVEVIA 6, BARI
TEL. 0805237039

TRATTORIA TERRANIMA
VIA NICOLÒ PUTIGNANI 213, BARI
TEL. 0805219725

UPEPIDDE
VIA SANT'AGNESE 2, RUVO DI PUGLIA (BA)
TEL. 0803613879

IL TURACCIOLO
PIAZZA VITTORIO EMANUELE II, 4 ANDRIA (BT)
TEL. 3881998889

CORTEINFIORE
VIA OGNISSANTI 18, TRANI (BT)
TEL. 0883508402


Alessandro Nicolò Pellizzari
LOVE ADVISOR
KING
Guida pratica e indispensabile per evitare fregature in amore e scoprire chi è davvero l'uomo che ti interessa
Stile Italia Edizioni
MARETTI EDITORE
Alessandro Nicolò Pellizzari
LOVE ADVISOR


DESTINATION
GUSTO
L'Italia da scoprire
Powered by Supenova HUB
L'ecommerce
delle eccellenze
enogastronomiche
italiane
Destinationgusto.it
SCARICA
IL NOSTRO
CATALOGO
DI NATALE